



ESI - PALLI

LA

STABILIMENTO
DI EDUCAZIONE
ALLA TRINITÀ DE' MONTI
IN ROMA

L'anno di N. S. G. C. 1879
il 23 settembre giorno in cui sono state
coronate le Educande di questo Stabilimento
la Signorina

Maria Lucchesi Palli

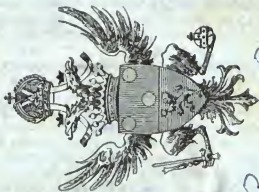
ha meritato ed ottenuto in mezzo agli ap-
plausi delle sue compagne il premio di

Geografia
nella 5^a Classe

In fede di ciò ho sottoscritto il presente
attestato giorno ed annò come sopra.

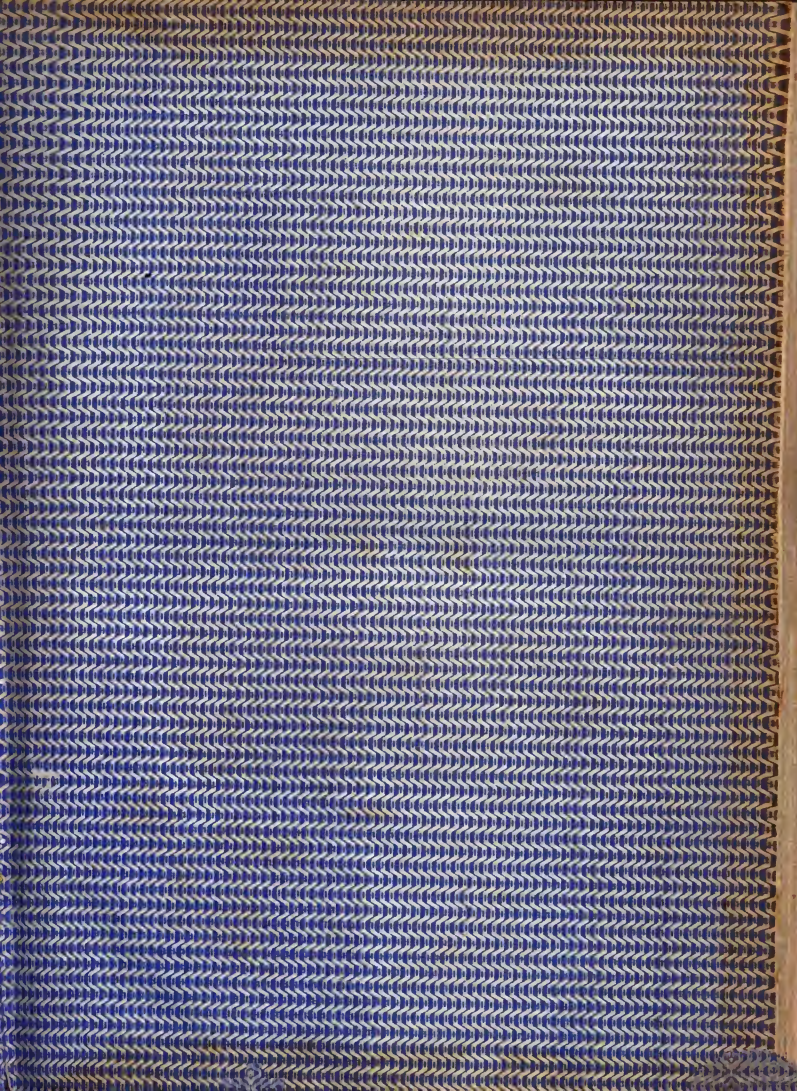
And. Bouchaud Supr.

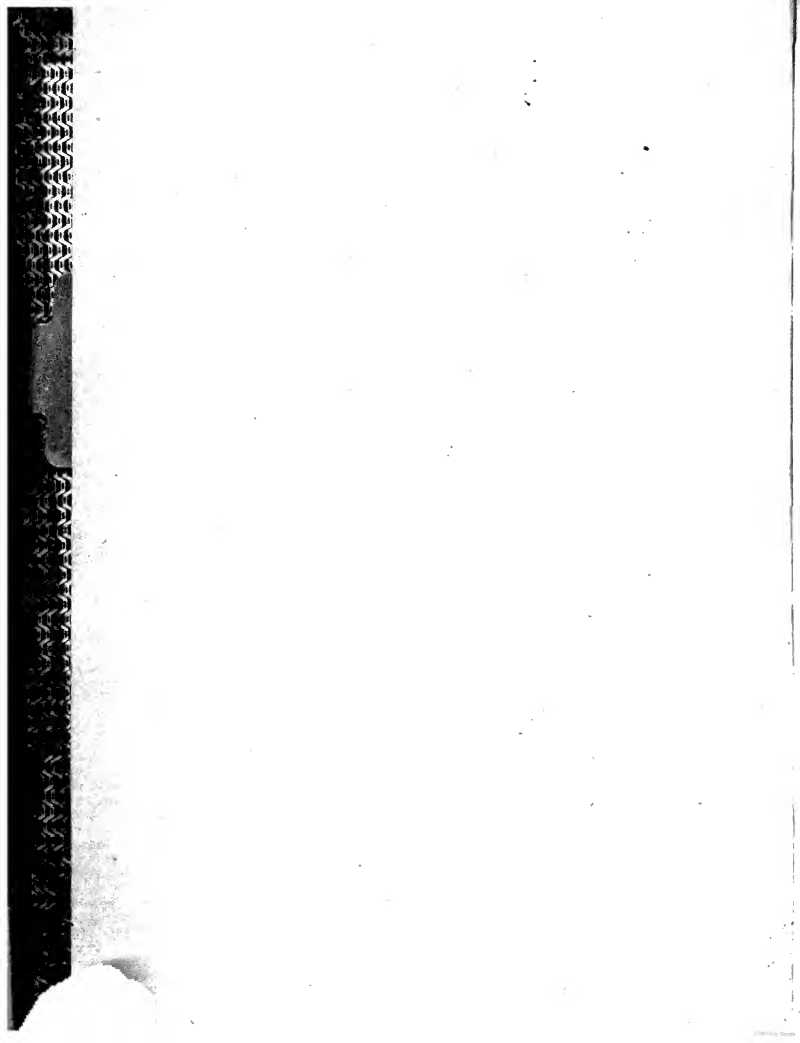
• BIBLIOTECA •
• LUCCHESI • PALLI •



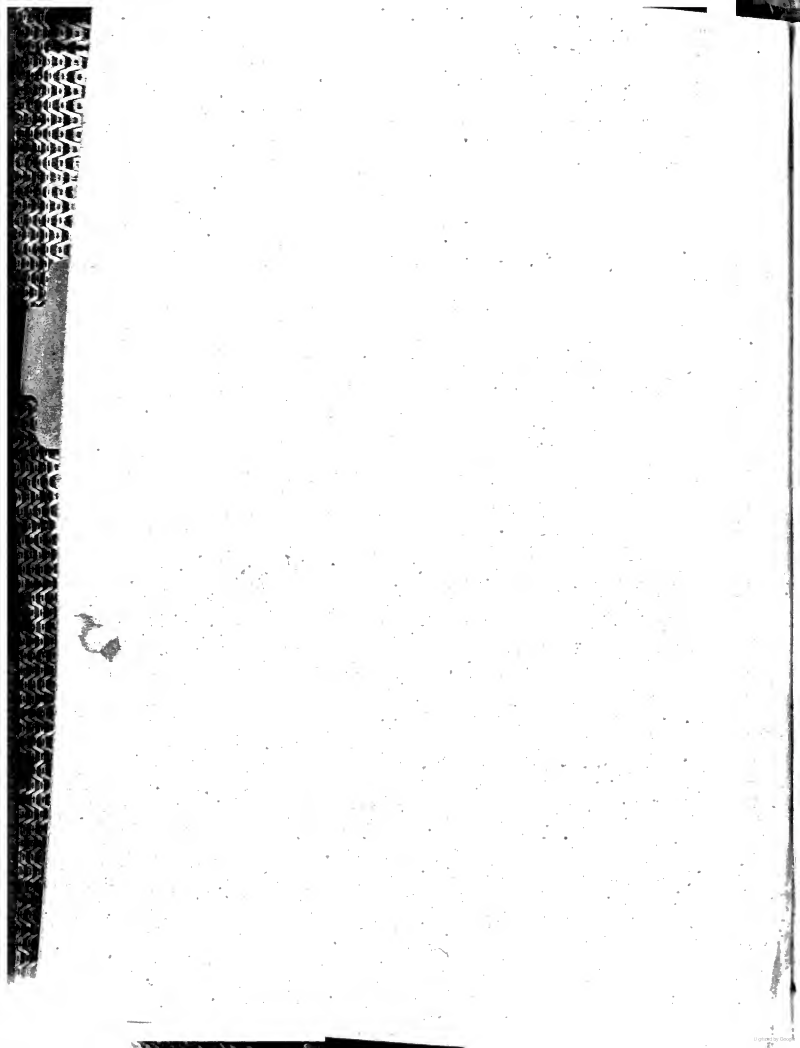
Grande Sala 13

11-III-15





III 11 III 15



19962

LA PRIMA SPEDIZIONE ITALIANA NELL' INTERNO DEL GIAPPONE

E
NEI CENTRI SERICOLI
effettuata nel mese di giugno dell' anno 1869

DA SUA ECCELLENZA

IL CONTE DE LA TOUR

Racconto particolareggiato del viaggio e delle nozioni speciali ottenute
SULL' ALLEVAMENTO DEI BACHI
*non meno che sulla coltivazione e sul prodotto
del suolo giapponese*

di
PIETRO SAVIO

DI ALESSANDRIA, MEMBRO DELLA SPEDIZIONE.

Con 44 incisioni e la carta geografica del Giappone.

SECONDA EDIZIONE



MILANO
FRATELLI TREVES, EDITORI

1873.



Proprietà letteraria degli Editori Fratelli Treves.

Tip. Fratelli Treves. — Milano, via Solferino, 11

A SUA ECCELLENZA

IL CONTE DE LA TOUR

INVIATO STRAORDINARIO E MINISTRO Plenipotenziario

DI SUA MAESTÀ IL RE D'ITALIA

PRESSO LE CORTI DELLA CHINA E DEL GIAPPONE

IN SEGNO DI STIMA E RICONOSCENZA,

L' AUTORE.



INTRODUZIONE

Il conte Vittorio Sallier De La Tour, rappresentante il Governo d'Italia al Giappone, per soddisfare al bisogno da tutti sentito di conoscere e studiare la coltivazione del baco, quale viene praticata dagl' indigeni nell' interno di quel paese, immaginò ed effettuò una spedizione nella provincia di Giosciu, come quella che forniva, negli scorsi anni, un rilevante numero di cartoni di seme-bachi, delle qualità dagli stessi Giapponesi assai pregiate; associando alla sua opera quella di alcuni Italiani, sia stabiliti in Yokohama, come giuntivi per farvi acquisto di seme.

Componevano, infatti, la spedizione il conte De La Tour ministro d'Italia, il barone Galvagna segretario di legazione, i signori Prato Ernesto e Meazza Ferdinando; io pure ebbi l'onore di farne parte.

La contessa De La Tour, sfidando imperterrita i disagi

e le difficoltà di sì lungo viaggio, volle accompagnare il marito nella spedizione, dando prova di quello spirito ardimentoso che armonizza così bene in lei con la finezza dei modi e la gentilezza del cuore.

Oltre all'adempire l'incarico avuto dal signor ministro De La Tour, fu mia cura speciale di prender giornalmente nota delle osservazioni fatte durante tutto il viaggio; ed aggiungendovi quelle altre comunicatemi dai signori componenti la spedizione, tenterò stenderne un particolareggiato riassunto, nella speranza ch'esso possa tornare di vantaggio alla nostra industria serica.

PIETRO SAVIO.





LA PRIMA SPEDIZIONE ITALIANA

NELL'INTERNO DEL GIAPPONE

Disposizioni e partenza della Missione.

Avvertito dal conte De La Tour il Governo imperiale giapponese affinchè potesse prendere le misure necessarie a render meno disagiato e pericoloso il viaggio che stavamo per intraprendere in paesi non mai visitati da' forestieri; e conosciuto essere ogni cosa disposta all'uopo, l'8 di giugno 1869, alle ore 7 ant., partivamo da Yokohama, dirigendoci per la via di mare a Kanagaua, dove, trovata la scorta ed i nostri cavalli, si proseguì verso Yedo. Al di là del Tamagaua, fiume che scorre a poca distanza da Kauasaki, grande villaggio situato sul Tokaido, a mezza strada fra Yokohama e Yedo, ai sedici uomini a cavallo, destinati a scortare la Missione durante tutto il viaggio, s'aggiunsero altri venti soldati di fanteria, armati di fucile. Dovendosi però percorrere in quel giorno 11 ri (circa 44 chilometri) per arrivare a Uarabi, punto destinato a pernottare, il conte De La Tour, per rendere più spedito il viaggio, credeva conveniente di far congedare, così le guardie a piedi che trovammo al fiume Tamagaua, come quelle che, lungo tutto il

Tokaido, erano pronte a rilevarsi di tratto in tratto. Percorsa quindi buona parte del nostro cammino, a mezzogiorno scendemmo alla residenza della legazione a Yedo, ove fummo cortesemente ospitati dal conte De La Tour. Riposati alquanto e ristorati, verso le 4 pomeridiane rimontammo in sella; e passando pel ponte Nipponbascl e lungo il Nakasendo, toccammo alle 6 Itabascl. Traversato quindi il fiume Tooda, giungemmo alle 7 a Uarabi, villaggio di 2500 abitanti, nel cui distretto si coltivano in abbondanza biade, riso, fagioli e cotone. Quest'ultimo vien tessuto e tinto in Uarabi stesso per uso degli abitanti.

Il dì seguente, 9 di giugno, malgrado la dirotta pioggia, alle 10 ant. ci rimettemmo in cammino, ed arrivammo ad Agneuo alle 2 pom. Agneuo conta soli 1200 abitanti, è costrutta con molta regolarità, traversato in linea retta da una larghissima strada, chiusa ad ogni quartiere da cancelli di legno, custoditi da capi-quartieri, come sono, del resto, tutti i villaggi e le città del Giappone. Coltivasi colà molto orzo, cotone e fagioli, oltre al riso, che stavasi allora appunto ripiantando.

L'incessante pioggia non c'impedì di raggiungere la meta prefissaci in quel giorno. Fatta buona provvista di carta oleata giapponese per ripararci meglio dall'acqua, che, spinta dal forte vento, filtrava da ogni parte, persino attraverso i nostri impermeabili; e fattone chi dei grandi cappucci, chi dei gambali, chi foderate le scarpe, e chi avviluppate le braccia, si partì alle 3 ore; e tanta era la fatica dei nostri poveri cavalli per quella strada diventata quasi un torrente, che a stento potevano progredire; sicchè giungemmo a Konossù verso le otto, non avendo percorso in tutto che 7 ri.

A sostituire la scorta di fanteria, che da Yedo ci accompagnò il giorno precedente sino a Itabascl, venne un'altra schiera di ufficiali civili, destinati specialmente per nostra guida, i quali si scambiavano di villaggio in villaggio; e siccome il Governo locale già da più giorni aveva, lungo la via che si doveva percorrere, dato avviso del passaggio del ministro d' Italia, così egli trovò da per tutto, per parte delle Autorità e del popolo stesso, la migliore accoglienza.

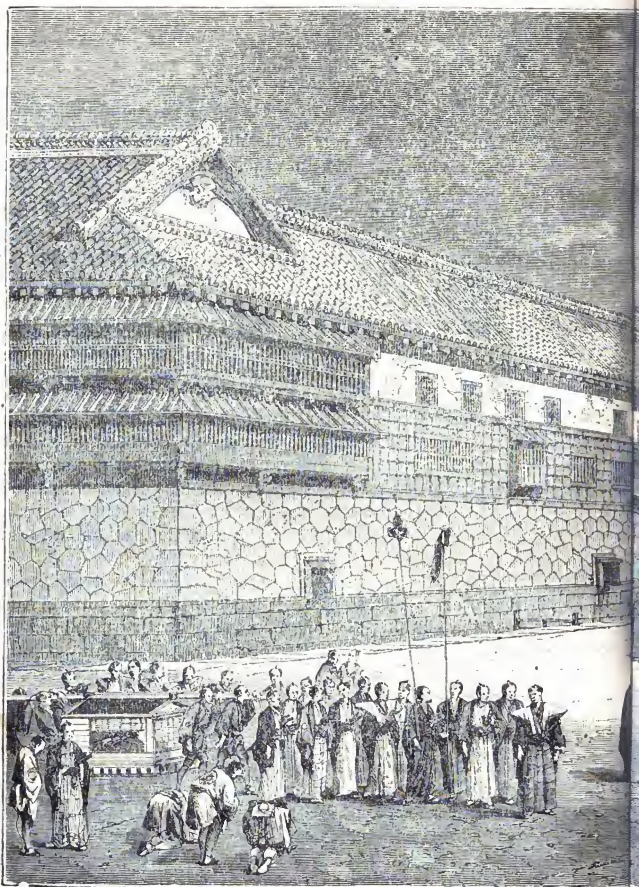
Ordine con cui viaggiò la Missione.

L'ordine con cui viaggiava la Missione e la distribuzione delle persone che l'accompagnavano, erano stati fissati nel modo seguente:

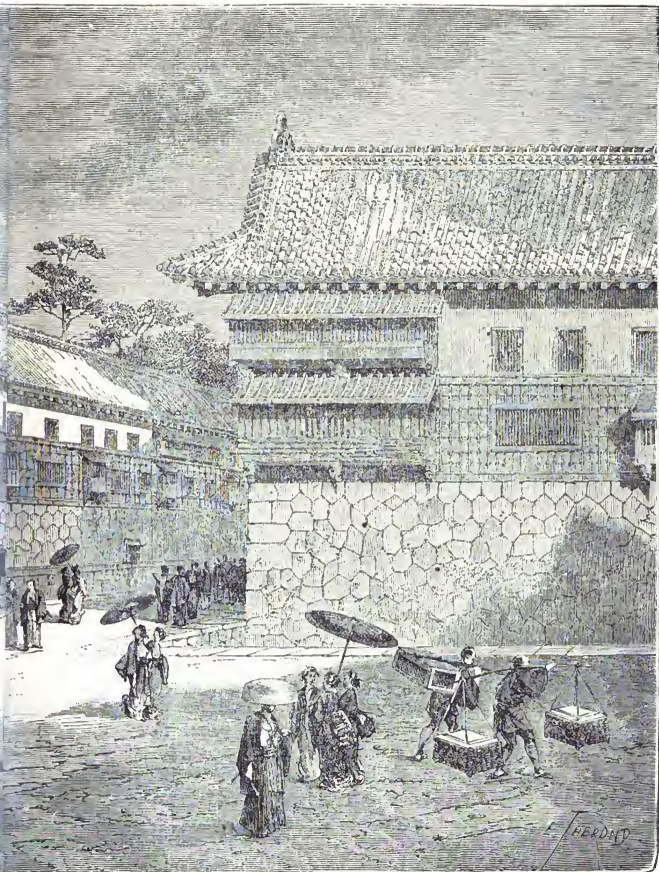
Aprivano il convoglio due o più uomini destinati a far isgombrare la strada, gridando ad alta voce a chicchessia d'inclinarsi a terra, e scoprirsi il capo colla sola parola *Stantero*; venivano quindi altri due uomini, portanti delle scope, con cui pulivano le vie traverso le quali si doveva passare; seguivano, secondo le stazioni, da 6 sino a 15 o 20 ufficiali di guida, poscia i nostri 7 betto (palafrenieri), e poi il ministro, la contessa De La Tour, il barone Galvagna coi varii membri della Missione; e dietro a questi l'interprete, l'uffiziale giapponese alla testa dei quindici uomini di scorta a cavallo, coi loro 16 betto; cinque cavalli carichi delle provviste e dei bagagli, scortati da un ufficiale speciale; una gran cesta di bambù, portata da quattro uomini e contenente gli utensili da cucina, più varie ceste e casse, sospese alle due estremità d'un bastone e portate a spalla d'uomo; e da ultimo, il cuoco, le persone di servizio, ed alcuni cavalli condotti per iscorta.

Alle porte d'ogni villaggio, ancorchè vi si transitasse soltanto, erano ad attendere il ministro d'Italia tutte le Autorità locali in abiti di gala, non che due o quattro uomini che, strisciando per terra delle barre di ferro, alle quali sono appesi degli anelli, mandavano un suono molto acuto. Costoro, unendosi a noi, ci accompagnavano, sia sino alla porta opposta del villaggio, sia sino all'abitazione destinata a residenza del ministro e dei componenti la spedizione. Queste abitazioni, che portano il nome di Hougim, sono quelle stesse riservate ai daimios allorquando viaggiano.

Il Governo giapponese si adoperò con la massima premura a scemare i disagi del nostro viaggio, col far costruire in alcuni punti di fermata tavole e sedili in legno bianco, ricoperti da tappeti o cuscini ricamati in seta; e dove si pernottò, furono fabbricate espressamente le scuderie, nè mai si difettò di fo-



Veduta presa nel qua



re dei daimios a Yedo.

raggi pei cavalli, benchè in certe borgate di montagna si dovessero provvedere a grande distanza.

Il dì 9, adunque, giornata di gran pioggia, il conte De La Tour credette conveniente far dire alle Autorità dei varii villaggi, che venivano incontro a lui e gli facevano poi corteggio, ch'egli era loro grato di quelle attenzioni, ma che li dispensava dal loro cerimoniale. Essi però non vollero in alcun modo cedere a quell'atto di umanità del ministro, e continuano con tutta indifferenza, ad onta dell'imperversare del tempo, a rimanere sempre col capo scoperto ed a salutarci, prostermandosi fino a terra.

Arrivo della Missione a Konossù.

L'arrivo a Konossù non fu privo di un certo effetto, a cagione della notte già sopraggiunta, specialmente pel cielo densamente ricoperto di nubi; oltre agli ufficiali, v'erano alle porte del villaggio molti uomini con gran fanali appesi a lunghe pertiche, ed altri con lampade alla mano; ed essi s'unirono al convoglio. Calmavasi appunto allora la pioggia; la grande strada del villaggio, per la quale entrammo, era tutta illuminata con fanali di carta a diversi colori, ed il popolo affollatissimo rimaneva silenzioso ed inchinato a terra d'ambo i lati della via.

Sia quivi, che in ogni altro villaggio, il giorno del nostro passaggio era giorno di gran festa; e lo si riconosceva agli abiti di lusso, che in tali occasioni sogliono i Giapponesi vestire. Essi però in nessun caso di solennità chiudono le loro botteghe, come s'usa in Europa, ma soltanto s'astengono dal comprare e dal vendere. — La curiosità ben naturale, dalla quale vedevasi mosso quel popolo all'apparire dei primi forestieri, era grandissima. Allorquando il ministro esciva a piedi per visitare quanto v'era d'interessante nei diversi villaggi e città, da migliaia di persone egli veniva circondato; e le guardie, che dovunque lo seguivano, avevano il solo compito di impedire che la folla si serrasse troppo intorno a lui. — Avevamo per precauzione portato i nostri revolver; ma appena fuori di Yedo, ci accorgemmo della loro inutilità, e li depo-

neppure nel fondo delle valigie, dove rimasero tutto il viaggio; non solo non trovammo animosità di sorta in quelle popolazioni, ma dovunque incontrammo, in ogni classe di gente, quella dolcezza di carattere, quella civiltà di modi e quelle attenzioni d'ogni specie, che ben qualificano la razza giapponese.

Konossù non ha più di 1200 abitanti, e produce molto zafferanone, riso, biade e cotone. Non allevandosi però ancora in quelle località il baco (cosa che più d'ogni altra c'interessava vedere) non ci soffermammo che una notte; ed il giorno 10, alle 9 ant., ci dirigemmo verso Menoma.

Il tratto di terreno percorso fin qua, e che forma la parte settentrionale della provincia di Musasci, è una vasta pianura, che trovammo elevarsi sempre più, avvicinandosi al nord. A Kumagai, città di 3500 abitanti, dove si giunse a mezzogiorno, il suolo è molto ondulato: si vedon le colline a poca distanza, come avanguardia di altissime montagne disposte a semicerchio; coltivasi colà frumento e biade in grande quantità, thè, cotone ed anche un po' di riso. Il gelso a cespugli, che descrive i contorni di alcuni campi, cominciò ad attirare la nostra attenzione. Scesi perciò in alcune case di contadini, vi trovammo vari piccoli allevamenti di bachi svegliati dal terzo sonno.

Sosta fatta a Kumagai, ed arrivo a Menoma.

Il daimio Scimosanokami, ricco di 100,000 koku di riso e nei territorii del quale ci trovavamo, aveva mandato da Osci, città fortificata dove egli risiede, distante circa 2 ri dalla nostra strada, un suo kerai (cerimoniere), con alcuni ufficiali ed ottanta soldati di fanteria, ad incontrare il ministro italiano poco prima giungesse a Kumagai; e da essi fummo condotti sino alle porte d'una delle abitazioni del daimio, dove facemmo sosta per qualche ora.

Il lusso e l'eleganza, uniti alla massima semplicità; le bianche stuoie finissime, che formano il pavimento; le divisioni ad incastro d'una stanza nell'altra, dipinte con gusto artistico; e le differenti qualità di bellissimi legnami, lavorati con quella precisione che i Giapponesi adoperano nel confezionare le più fini

scatole di lacca già note in Europa: aggiuntavi la massima
nettezza; tutto quanto, in una parola, costituisce l'apparta-



Ufficiale del talkun in tenuta di città.

mento d'un ricco personaggio giapponese, fu da noi osservato
con grande attenzione ed ammirazione.



Ufficiale in tenuta di corte.

Il cerimoniere, dopo aver presentato al nostro ministro gli omaggi del suo signore, ci accompagnò colla stessa truppa sino a Menoma, dove giungemmo alle ore 6 pom., avendo percorsi 7 ri durante la giornata.

Menoma è un villaggio piuttosto povero, di soli 1000 abitanti; ma vici eravamo recati per essere all'indomani di buon mattino vicini ai luoghi, ove incomincia su vasta scala la coltivazione del baco. Avvi a Menoma un tempio detto kaiganden, che data da un'epoca assai remota; esso è circondato da un folto bosco di altissimi pini, fra i quali le glicine d'una smisurata grossezza s'intrecciano in tutti i sensi da un albero all'altro. Una di queste glicine aveva al tronco metri due e centimetri venticinque di circonferenza.

La Missione giunge nei distretti sericoli.

Il giorno 11, di buon mattino, partimmo da Menoma, giacchè, entrando nei principali distretti della coltivazione del baco, il tempo diventava prezioso. Lasciato il Nakasendo, per viottoli e sentieri appena allora aggiustati, ci dirigemmo verso Signai. Il gelso a frutto nero (il solo conosciuto al Giappone) si vedeva in grande abbondanza intorno alle case dei contadini, lungo i fossati ed i campi, nei quali sono coltivati l'indigo e le biade, e fra un solco e l'altro i fagioli. — Alle 8³/₄ si giunse a Signai; alle porte del villaggio, unitamente agli ufficiali del luogo, v'era il Yarakigiyemon, principale allevatore di bachi. Accompagnati da lui alla propria abitazione, fummo introdotti sotto un vasto porticato, dove erano apparecchiati tavole e sedili provvisorii, coperti di grandi tappeti, e dove fummo serviti di thè e di svariata quantità di confetture e pan-dolci. Venne quindi il Yarakigiyemon con suo figlio a presentare i suoi complimenti al nostro ministro ed a pregarlo di visitare le sue bacherie, dove con molta premura rispose ad ogni nostra interrogazione.

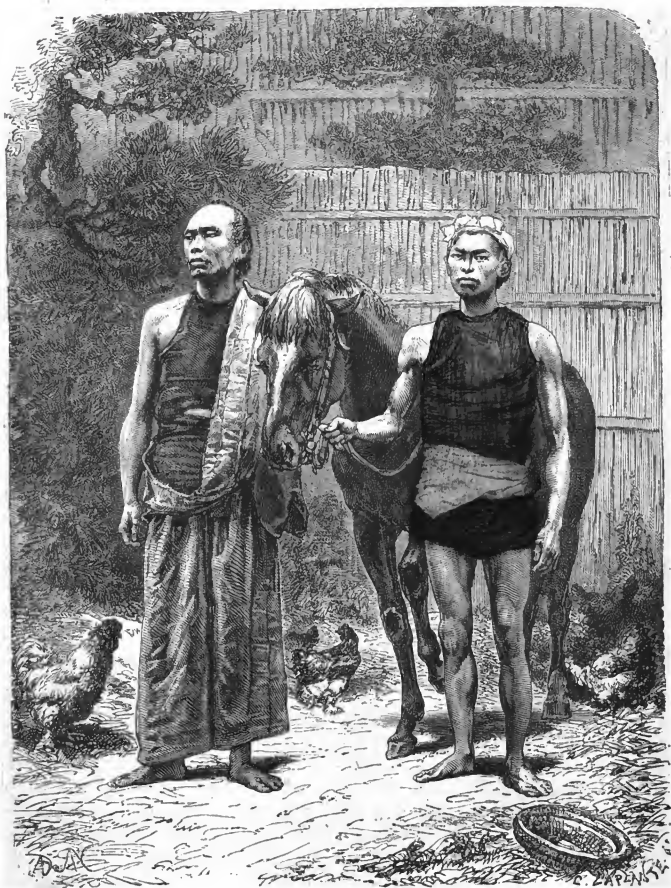
I suoi bachi, che si trovavano allora nel quarto assopimento, occupavano 370 stuoie di metri 1,53 per 0,90, contenenti ciascuna mille bachi circa: eran otto cartoni, che egli aveva fatto schiudere, e da essi contava ottenere il prodotto di mille. Disse

poi che l'annata presentavasi buona, non avendo sino a quell'epoca trovato un sol baco morto. Dalle indicazioni da lui dateci risulta che, durante l'inverno, egli suol conservare i cartoni entro sacchetti di carta, non chiusi all'imboccatura ed appesi al soffitto di una camera asciutta, lontana dai cattivi odori, e dove specialmente non si bruci olio; esservi però taluni che li conservano invece in cassette di paolonia, legno che preserva dall'umidità.

Egli non usa stufa nè alcun mezzo artificiale per fare ischiudere la semente, ciò che ha luogo naturalmente dal 20 al 25 di aprile; perciò depone, un mese prima di tal'epoca, i cartoni sospesi entro una cassetta bucherata; e dopo il mese, apre la cassetta per estrarne i primi bachi nati, ai quali non somministra la foglia che al secondo giorno: e ciò per portarli, coi secondi nati, tutti ad una eguale misura.

I cartoni che egli coltiva sono di sua produzione, ed ottiene ordinariamente circa 50 mila bachi da ognuno. Somministra ai bachi la foglia, nella prima età, sei volte in 24 ore, e poi d'età in età sino a 4 e 3 volte. Nei primi stadii, egli suole tagliar la foglia molto minuta, con un largo coltello di ferro; e collo sviluppo progressivo dei filugelli, finisce per distribuirli a ramoscelli ed in quantità assai abbondante. Assistendo appunto ad un pasto, che si dava allora ai pochi bachi che s'erano svegliati, osservammo la foglia essere bagnata; interrogato di ciò il proprietario, ci rispose ch'era aspersa di rugiada, secondo lui non nociva; usare lui d'inaffiar la foglia con acqua pura, allorquando fa soverchio caldo; ma durante le epoche di pioggia o di copiosa rugiada, cogliere la foglia di buon mattino e lasciarla sino a mezzogiorno sospesa per lo scolo.

Nella bacheria v'era un termometro Farenheit, la cui scala era segnata con caratteri giapponesi; per quanto ci fu detto, esso segnava 64 gradi. I graticci mobili, sui quali stavano i bachi, erano di canna di bambù, sovrapposti l'uno all'altro in numero di dieci, ad una distanza dai 20 ai 25 centimetri; sui graticci era collocata una stuoia di paglia di riso, sulla quale, prima di deporvi i bachi, si sparge un leggiero strato di buccie di riso, che si credono atte ad assorbire l'umidità degli escrementi. Il letto, meno quando i bachi sono assopiti, vien cambiato giornalmente, per mezzo di reti più o meno fitte secondo



I betto (palafrenieri).



Cuoco giapponese.

l'età (il sistema delle reti è molto usato nel Giappone): esse vengono stese sui graticci e coperte di foglia, sulla quale salgono i filugelli a traverso le maglie.

Visitammo anche un'altra bacheria, dove s'allevavano sette cartoni; ed i bachi, da tre giorni svegliati dal quarto sonno, occupavano 270 tavole o graticci. Il coltivatore Kahè contava, su un prodotto di 600 cartoni di seme-bachi: disse che in quell'età somministra loro 4 pasti al giorno. Nella bacheria, tenuta colla più grande nettezza e priva d'odori di qualunque sorta, respiravasi un'aria pura che vi entrava dalle grandi finestre rivolte a mattina. Non v'era termometro: ma, secondo l'uso generale nel Giappone, si regolava la temperatura dietro la sensazione del corpo delle persone addette alla bacheria.

Avendo visitato molti graticci, trovammo essere la eguaglianza di quei bachi meravigliosa; non uno che desse segno di debolezza: tutti divoravano con avidità la foglia, distribuita loro in grande abbondanza, a ramoscelli, pochi minuti prima. Fatte poi alcune speciali e parziali osservazioni sui bachi, potemmo constatare ch'essi erano esenti dal menomo indizio di malattia.

Questo Kahè usa spruzzare la foglia del gelso con sakè (acquavite di riso) nelle annate in cui i bachi, alla loro quarta età, danno segno di debolezza e di mancanza d'appetito; persuaso che il baco, amante del sakè, mangia più volentieri la foglia, che di tal liquido sia leggermente bagnata. È questa una opinione quasi generale al Giappone fra i coltivatori dei bachi: dicesi altresì che qualcuno, invece del sakè, si serve d'acqua, entro la quale abbiano bollito ossa di cinghiale o di cervo. Questo sistema è però poco usato, perchè, sebbene il baco ne sia avido, le cose salate si credono a lui nocive più tardi. Taluni, e nel Sinsciù specialmente, spruzzano col sakè soltanto la stuola ch'è sul graticcio, e non la foglia.

La popolazione di Signai è di circa 1600 abitanti; tutti in generale allevano i bachi; i coltivatori principali sono in numero di dieci, e fra questi distinguonsi, come superiori a tutti, Yarakigiyemon, Kahè, Hesaimon, Tsuneemon e Bungio.

Alle ore 10 partimmo da Signai; e dopo poco più di mezz'ora di cammino, ci troviamo a Nakasè, villaggio di 400 case e di 1500 abitanti, sulla sponda sinistra del Tonengaua. Nella vasta vallata di questo torrente, il gelso è tenuto in masse compatte;

e sin dove giunge l'occhio, non si vede altra coltivazione; perciò la principale produzione di Nakasè è la seta, poco cotone e poche biade. Oltre a tutti i piccoli allevatori di bachi in questo villaggio, i principali sono Yassubei, Giurusaemon e Ghihei.

Nella bacheria di Ghihei v'erano alcuni filugelli morti dal calcino nella proporzione dell'un per mille; questa malattia si chiama *cochari* dai Giapponesi, e si manifesta nel baco dopo il quarto sonno, diventando esso rosso e morendo dopo 12 o 24 ore. Ciò credesi cagionato da una infiammazione, che produce la stitichezza nel filugello; però si evita il male somministrando ai bachi un pasto di foglia bagnata e con molt'aria alla bacheria. Esso è, del resto, molto raro al Giappone, e non contagioso.

Dopo aver visitate alcune altre coltivazioni di bachi, dove erano tutti senza eccezione sanissimi, partimmo da Nakasè. Ad un'ora pom., traversavamo, su barche a fondo piatto, guidate abilmente da Giapponesi con canne di bambù puntate di ferro, tre rami del Tonengaua, calcolati della larghezza totale di chilom. 2 e scorrenti in un solo letto, colla rapidità di 9 miglia all'ora. Il Tonengaua, che è il più gran fiume dell'isola di Nipon, prende la sua sorgente nelle montagne, che dividono la provincia di Sinsciù da quella di Giosciù¹. Ingrossato nel suo lungo cammino da gran quantità di affluenti, esso sbocca nell'Oceano Pacifico, dividendo al sud le provincie di Busciù (o Musasci) e Scimosà, ed al nord quelle di Giosciù, Scimotske e Statcl. Quasi tutti gli affluenti del Tonengaua, che scendono da queste provincie, sono navigabili da giunche; e per mezzo d'un ramo che si stacca da esso, e che sbocca nella baia di Yedo, i prodotti di quelle provincie sono trasportati in questo centro principale del commercio giapponese.

Passati adunque sull'altra sponda del fiume, il villaggio che incontrammo fu Tokungaua; ma, senza soffermarvisi, proseguimmo per Hiratzka, dove si giunse alle ore 2 1/2.

Quí pure il gelso primeggia su qualsiasi altra coltivazione.

¹ Signai, Nakasè, Scimamura, sebbene sulla riva destra del Tonengaua, appartengono alla provincia di Giosciù. Anticamente il Tonengaua li divideva da quella di Musasci; ma abbandonando il suo letto, il fiume lasciò molti villaggi del Giosciù unirsi alla provincia di Musasci.

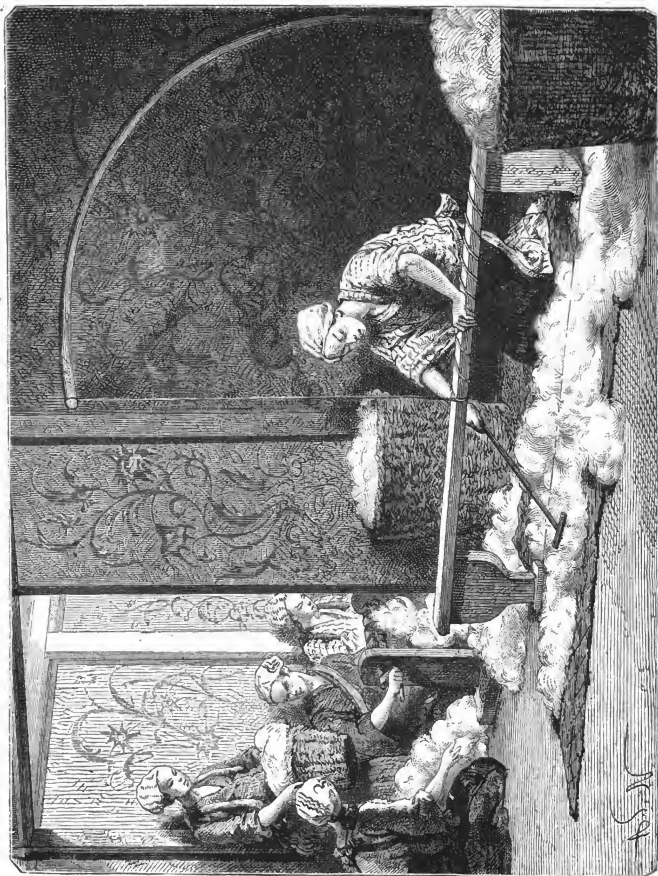
La prima bacheria visitata in Hiratzka fu quella di Sinsci, il quale, allevando 20 cartoni, contava produrne 2000.



Filatrici del cotone.

Disposizione delle bacherie.

Le case giapponesi, costrutte di legno, non hanno in generale che il solo piano terreno; ma nelle bacherie se ne vede un altro, pure di legno. La bacheria giapponese consiste in una



Mordatura del cotone.

gran camera, che occupa tutto lo spazio dell'abitazione inferiore; è isolata da altre case, ed ha grandi finestre doppie, ad incastro, tutt'all'ingiro; cioè una in tavole di legno, e l'altra a telaio coperto di carta, in modo che, volendo levarle, rimarrebbero i soli pilastri di legno, che sostengono il tetto fatto con paglia. Il pavimento è in tavole di legno, per la più parte a lucido. I graticci, collocati su scaffali fissi di canna di bambù, sovrapposti l'uno all'altro, occupano il centro della bacheria; e per la costruzione molto elevata dei tetti, havvi uno spazio assai largo donde campeggia l'aria fra le travature del tetto, nel cui mezzo è aperto uno spiraglio, da potersi chiudere nei giorni di vento e di pioggia. In una camera poi a pian terreno, vicina alla cucina, dove non esiste pavimento di legno, si costruisce, alla distanza di 30 centimetri da terra, una grigliata, della grandezza della camera, in canne di bambù; e sopra di essa è tenuta la foglia.

Relazione dell'esperto bacologo giapponese Yoscibé.

Dal Sinsci si passò alla bacheria di Yoscibé, uomo molto esperto nell'allevamento dei bachi; e da lui ebbi in particolare i seguenti dati.

I terreni lasciati dal deviamiento de' fiumi sono considerati i migliori per la piantagione dei gelsi. Dove il Tonengaua, nello scorso anno, aveva il suo letto, abbandonato in seguito delle grandi inondazioni avvenute, furon subito piantati gelsi. Ciò fu pure confermato dai ragguagli dati dall'ufficiale capo del villaggio di Scimamura: che, cioè, in quest'anno, nella provincia di Giosciù, la coltivazione del gelso è di molto aumentata. Sono pure ottimi pel gelso i terreni vergini, magri e vicini ai ruscelli; ritiene perciò lo Yoscibé che il miglior seme è quello prodotto dalle farfalle che, nel primitivo loro stato di baco, si sian nutrite di foglia cresciuta nelle località sopra indicate. Il letto dei bachi, fatto essicare al sole, l'erba, la paglia marcia ed i fagioli sono i migliori concimi pel gelso; si spandono alle radici nell'autunno, dopo aver smossa la terra attorno al ceppo. A quell'epoca si recidono pure, con una

zappa all'uopo costrutta, le radici trasversali, e vi si lasciano solo le perpendicolari.

Il gelso non è seminato, ma propaginato: nella primavera si ripiegano sotto terra, pel tratto di 30 cent., i rami novelli, che vengono poi tagliati in autunno nel punto dove furon sotterrati.

Lo Yoscibé lascia schiudere i bachi naturalmente, avviluppando i cartoni, verso la metà di aprile, nel cotone e nella carta. Se i bachi nascono prima che vi sia foglia bastante, egli dà loro per nutrimento la foglia esterna del germoglio, bene smiuzzata colle palme delle mani e passata attraverso un setaccio. Si può seguitare con questo sistema anche per tre giorni, somministrando cinque pasti ogni 24 ore.

Nelle quattro prime età, egli usa dare, in 24 ore, sei pasti di foglia, tagliata fina; nell'ultimo stadio soltanto cinque ed a ramoscelli; — tiene i bachi, durante la quinta età, in numero di mille per graticcio; se il seme è di buona qualità e vi si abbiano tutte le cure necessarie, i bachi d'un cartone devono occupare da 50 a 55 graticci; — cambia giornalmente con reticelle il letto ai bachi, fuorchè quando sono assopiti; la paglia pei letti non è adatta, perchè riscalda troppo i bachi: le buccie di riso ben secche sono invece eccellenti. — Non conosce la malattia delle *gattine*, e l'apoplessia è rara.

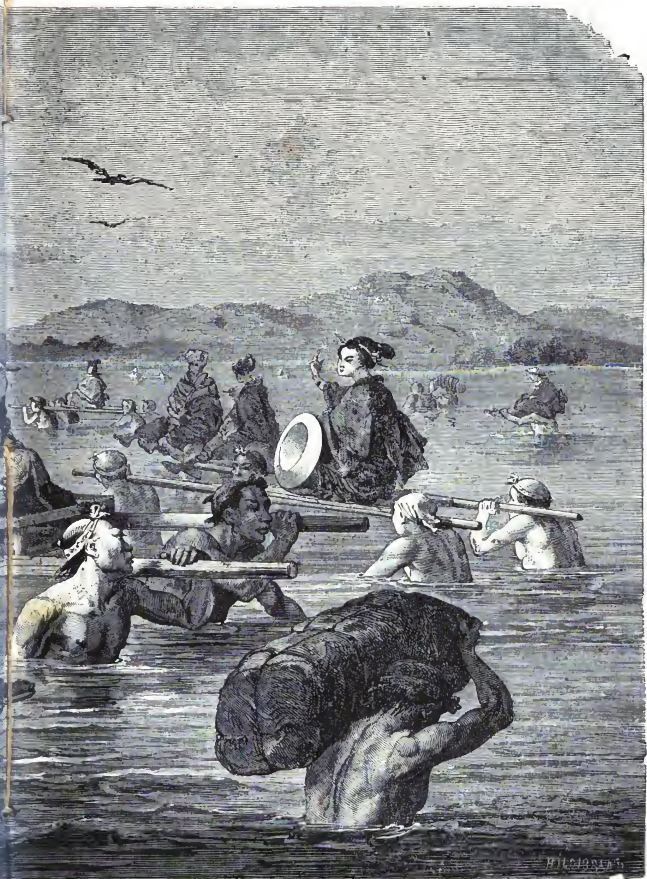
Il Yoscibé ritiene che la ruggine non sia che le evacuazioni d'un baco che va a filare, cadute sul bozzolo che sta di sotto; perciò il bosco orizzontale, come è usato quasi dappertutto al Giappone, è tenuto come il più atto ad evitare sì grave inconveniente. In media, i bozzoli rugginosi ascendono al due per % ed i dopponi al 10 per %.

Le prove per riconoscere la convenienza di mettere i bozzoli allo sfarfallamento si fanno nel limite di 1 per 1000 bozzoli; tagliati questi, si osserva se la crisalide è viva e non ha macchie nere sul corpo: la presenza di queste dinoterebbe che in essa vive l'Ugi¹, parassita che uccide la crisalide, ed esce in

¹ Estratto dal *Coltivatore*, giornale di agricoltura pratica del cav. Ottavi: « E poichè son sul tema dei bachi da seta, mi si permetta di dire due parole di una nuova malattia delle crisalidi, malattia manifestatasi da qualche tempo nel Giappone, dove pare vada vieppiù diffondendosi. E dessa la



Un guado ne



Giappone.

sua vece dal bozzolo, e dopo qualche settimana si trasforma in mosca.

Lo sfarfallamento segue 17 giorni dopo la salita del baco al bosco. Lo Yoscibé lascia accoppiate le farfalle dalle 8 anti-meridiane a mezzogiorno; e dopo ch'abbiano compiuta la secrezione degli umori, le porta su cartoni disposti orizzontal-

cagione principale del caro prezzo dei cartoni giapponesi, non potendosi più confezionare colà tutto quel seme che gli ognor crescenti incettatori vorrebbero esportare. Ecco quanto scrive sull'argomento l'egregio marchese Faà di Bruno nell'*Eco del Tanaro* di Alessandria.

« Questo morbo si manifesta col verme *Ugi*, così detto dai Giapponesi: nome che sarà pur da noi adottato, trattandosi di cosa nuova, che dall'estero ne proviene. Dico si manifesta, perchè ignoro se questa sia causa od effetto del morbo stesso, malaugurato e fatale, che uccide le crisalidi, prima che a novella vita risorgano! Da venti e più anni io vo' dicendo che le malattie tutte degli esseri viventi, sia vegetali, che animali, massime le più misteriose, o danno occasione o sono prodotte da altri esseri viventi, spesso invisibili ad occhio nudo, sebbene in numero infinito. I medici sorridevano di compassione al mio dire, ma i novissimi sperimenti, per esempio, sul colera, sulle terzane, ecc., comprovano la verità dell'asserto. Tuttavia con ciò non è certamente spiegato l'arcano, nè sempre trovato il rimedio. Comunque sia, cotesto verme esiste e fa strage nel Giappone, e talvolta fino alla proporzione dell'80 %: al qual punto più non pensano i Giapponesi a far seme, e si affrettano invece a ridurre in seta i loro bozzoli. Ed io, mentre scrivo, ne ho qui sott'occhio alcuni, natanti nell'alcool, chiusi in una boccellina, favoritami dal benemerito nostro concittadino Pietro Savio, reduce da quelle lontane contrade. Uno di questi vermi è stato posto, colla crisalide del baco, nello spirito, nell'atto che stava uscendo dal fianco della crisalide stessa, ed in tal posizione, vi riman tuttavia: desso è bianco e grosso come un rigonfio granello di riso; gli altri, più grossi sono neri rossastri, lunghi dai 15 ai 18 millimetri, e grossi 5 circa; contano una dozzina di spire, ed a mala pena se ne distingue il capo. »

« Decisamente, pel povero bachicultore, non ha da esserci nell'esercizio dell'arte sua un momento di tregua. Quasi che non bastassero a scemare, e talvolta ad annullare, gli sperati profitti e il calcino e il negrone e, più di tutti, la terribile *atrofia*, sorge ora, malaugurato ospite, il verme *Ugi*, e per soprammercato nel Giappone, nel paese cioè da cui la gran massa dei bachicultori tragge ora il suo seme. Ci pare sia perciò il caso di dedicarsi con impegno agli studi bacologici, invece di scoraggiarsi. Io per me son di parere che nè l'atrofia, nè l'*Ugi* non arriveranno giammai a far scomparire il baco da seta; e confido invece negli studi e nelle sperienze dei nostri distinti bacologi sulla rigenerazione e sul confezionamento dei semi nostrani, seguendo il bell'esempio della nuova Società, testè costituitasi in Verona, e forse un giorno giungeremo a fuggare questi malanni. »

mente in luogo oscuro, cinti a quattro a quattro da una cornice in legno laccato. Sui cartoni si fanno stare sei ore soltanto, perchè il seme, che ne verrebbe deposto dopo, riescirebbe debole e di qualità inferiore. Dice il Yoscibé che un maschio non può fecondare due femmine, ma due maschi potrebbero fecondare una femmina; ciò non usà egli fare, ma crede che potrebbe benissimo riescire vantaggioso in certi casi. Per confezionare un cartone egli adopera chilogr. 0,500 di bozzoli; e siccome ciascuno di essi produce in media chilogr. 59 di bozzoli, così egli ottiene cento cartoni di seme per ogni cartone che alleva. Il Yoscibé disse che contava in quest'anno confezionare 500 cartoni di seme coi cinque che allevava.

Oltre alle bacherie di Sinsci e di Yoscibé, osservammo che in ogni casa si coltivavano i bachi, e visitati molti di questi piccoli allevamenti, si poté constatare i medesimi sistemi, le medesime cure, la massima nettezza, come nelle più grandi bacherie. — La popolazione di Hiratzka è di 300 abitanti, fra i quali 25 sono coltivatori di bachi.

Ripassato quindi il Tonèngaua, che in quel punto è diviso in due rami, ci dirigemmo verso Scimamura, grande centro di coltivazione di filugelli, il cui seme vien molto apprezzato dai Giapponesi. E vi si giunse verso le 4 pom.

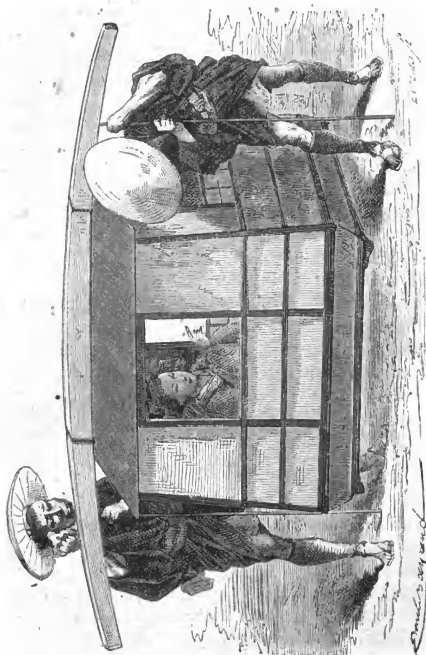
Arrivo della Missione a Scimamura.

Il ricevimento per parte delle Autorità ebbe luogo cogli stessi onori avuti sul cammino già percorso; ed anche qui i proprietari facevano ogni loro possibile per indurci a visitare le loro bacherie, di cui le principali sono 47.

Dopo breve sosta, fatta in un tempio disposto allo scopo di accogliere il Ministro, ci recammo a visitare la bacheria di certo Yahé, che allevava 18 cartoni, coi quali contava riprodurne 3000. Egli si lusingava pure di ottenere da mille bachi 999 bozzoli. Questa sua convinzione, sebbene al par della prima esagerata, appoggiavasi sulla prova fatta per alcune tavole, i cui bachi già da 4 giorni erano saliti al bosco; — ci disse avere anche una piccola coltivazione di filugelli a boz-

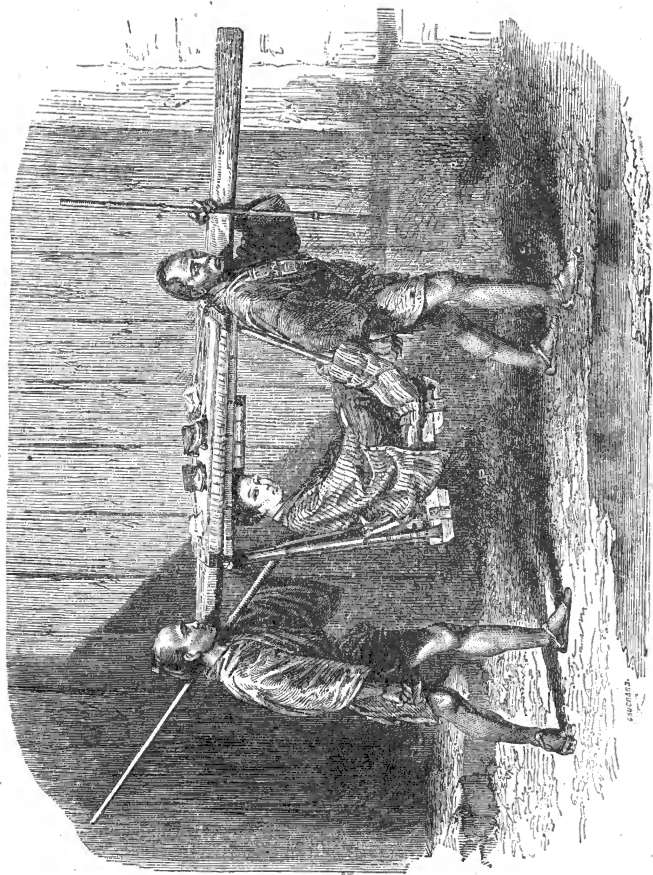
zolo giallo, annuali, di cui vedemmo soli quelli levati dalla 4.^a, e che erano divisi dagli altri.

Appunto allora davasi loro un pasto ; la foglia, portata entro



Portatori di Norimon.

ceste, veniva distribuita da molte donne (le sole che al Giappone siano addette all' allevamento dei bachi), con una sveltezza straordinaria, tirando a sè il graticcio in modo che la parte



Palanchino usato dal popolo.

sporgente poggiasse su un cavalletto mobile, e l'altra sullo scaffale.

Si passò quindi da Kahé, coltivatore considerato dagli abitanti di Scimamura come il più esperto nell'allevamento dei bachi; aveva fatto schiudere undici cartoni, e contava ricavarne 1600. I coltivatori tutti indistintamente, sia grandi che piccoli, allevano i bachi in locali appositi, dove non si dorma, non si bruci olio, e non si fumi: — anche qua, come dappertutto, sogliono i Giapponesi allevare una piccola quantità di bivoltini, nella credenza che questi ultimi, nel loro rapido sviluppo, influiscano in modo da attirare secoloro gli annuali.

Scimamura ha 500 abitanti, e quali produzioni del suolo non conta che grano e indaco. Dopo aver attentamente esaminato quanto ci poteva interessare per lo scopo del nostro viaggio, e convinti che anche qui v'era la più perfetta sanità nei bachi, alle 5 $\frac{1}{2}$ si partì per Ongio, dove arrivammo alle 7 $\frac{1}{2}$ di sera, avendo percorso, in tutta la giornata, 10 ri (circa 40 chilom.).

Ongio ha 3969 abitanti, di cui 1948 maschi e 2021 femmine; ed è formata di 1056 case. Sebbene città di una certa estensione, cionullameno non vi sono fabbriche di sorta: tutti attendono alla coltivazione del gelso, all'allevamento dei bachi ed alle filature. Il suolo produce frumento, orzo e thè, e pochissimo riso; la popolazione, sana e robusta, vive in generale di orzo e frumento cotto.

Diversi sistemi per imboscare i bachi.

In tutte le bacherie visitate sino a Ongio, s'usa preparare il bosco sui graticci, distendendovi mazzetti di paglia di riso, in forma di capannette. Questi mazzetti vengono fatti nell'autunno precedente, colla paglia piegata in cinque o sei, secondo la sua lunghezza, e tenuti legati ad uno ad uno, e sospesi in luoghi asciutti. In Ongio però i boschi sono costrutti con un altro sistema; sui graticci viene eretto un tetto, con rami molto secchi d'alberi diversi, ricoperto poscia di colza e paglia di riso; su questi rami vengono sparsi i bachi, come generalmente usano fare i Giapponesi: questi tetti sono alti da 20 a 22 centimetri. In Ongio non vi sono grandi bacherie; però alle-

vansi in ogni casa i bachi, ed il raccolto viene destinato esclusivamente alla filatura.

Il giorno 11, a causa del cattivo tempo, ci fu forza rimanere a Ongio; da dove, partiti il dì susseguente alle 6 $\frac{1}{2}$ ant., e ripassando ancora il Tonengaua, diviso anche qui in tre grandi rami, s'arrivò a Kumagata alle 9 $\frac{3}{4}$.

Fu osservato, nel passare uno dei rami del Tonengaua, un vecchio mulino galleggiante, il quale faceva agire due macine; e si per la sua costruzione che pel suo macchinismo in legno, rassomigliava a quelli che vedonsi sui fiumi d'Italia.

Kumagata ha soli 500 abitanti, ed il suolo produce biada e fagioli; il gelso vi è pure coltivato in grande quantità.

Kamli-Ghisamura, principale coltivatore nel villaggio, alleva 3 $\frac{1}{2}$ cartoni; ed i suoi bachi erano di una bellezza maravigliosa; egli, durante la quinta età (stato appunto in cui si trovavano), suole somministrare ai bachi 4 pasti in 24 ore, distribuiti così: all'alba, a mezzo giorno, al tramonto ed a mezza notte.

Distribuzione, coltivazione e prodotti del suolo giapponese.

Per disposizione del daimio Matzuraya-yamata-no-kami, il suo primo segretario, Hendo-Sohé, seguito da 80 uomini armati, venne da Maibasci al nostro incontro, e ci ricevè poco prima di giungere a Kumagata; questo séguito era stato messo a disposizione del conte De la Tour, durante tutto il tempo che si sarebbe fermato nei territori di quel principe, con ordine di scortarlo e di agevolarlo nelle sue ricerche.

Il daimio di Maibasci, nell'età di 30 anni, ha per moglie la figlia del principe d'Arima, giovane di 18 anni. Il suo reddito si fa ammontare a 170 mila koku di riso (ogni koku ha la capacità di litri 173,80), ed è valutato in media dai Giapponesi L. 60 per koku.

La rendita di tutti i daimios del Giappone è ragguagliata al valore di tanti koku di riso, costituendo questo cereale il principale raccolto; ma di fatto essi percepiscono in valuta o prodotti diversi l'imposta anche sui terreni non coltivati a risaie.

Il suolo di tutto l'Impero appartiene allo Stato; il daimio,



Una guardia municipale a Yedo.

a cui viene assegnato un distretto od una provincia, ha per obbligo di tener a sue spese un certo numero di truppe a disposizione dell'imperatore, sia in tempo di pace che in tempo di guerra, e di vegliare alla manutenzione delle strade nel



Un daimio in vestito da corte.

territorio a lui affidato. I terreni suddivisi vengono dati da coltivare ai contadini. All'avvicinarsi della mietitura, alcuni ufficiali del daimio misurano i terreni, e prendon nota di quello che v'è coltivato; indi, facendo tagliare e battere il

riso e le biade, raccolti in uno spazio determinato, con un calcolo proporzionale, stabiliscono quale sarà il prodotto generale, la cui metà vien poi versata nei granai del daimio.

Colui che riceve un terreno vergine da coltivare ha il diritto dell'intero raccolto pei due ed anche tre primi anni. Le terre poi coltivate a thè, a gelso, tenute a bosco, a fruttai, ecc., o dove siano erette case, sono stimate secondo la loro qualità, e perciò divise in tre categorie, cioè: *Gioden*, buone; *Ciuden*, mediocri; *Gheden*, cattive; e dietro ciò, gli ufficiali incaricati fissano la tassa che il contadino deve pagare in danaro o prodotti.

Quelli che lavorano le terre della Corona, che formano le cinque provincie Gokinai, devono versare i quattro decimi del raccolto nei granai padronali, e fruiscono del resto.

Il contadino può cedere ad altri i suoi diritti sulle terre che ha in consegna da lavorare, e riceve in cambio, se sono di qualità buona, in ragione di L. 1700 al *ciò*, se di mediocre L. 1200, se di cattiva sole L. 100. — Certe mancanze son punite dal daimio col ritiro di una parte o di tutti i terreni; i quali possono pure venir tolti, allorquando siano necessari al daimio od anche al Governo, compensando in questo caso il contadino con una piccolissima somma di danaro, o consegnandogli un altro terreno.

Le valli sono, per la più gran parte, coltivate a risaie, ed in generale non se ne trae che un sol raccolto; ai piedi però delle colline, è dove il terreno è atto a farvi un pronto scolo d'acqua, appena raccolto il riso, si prosciuga la terra, la si lavora, e vi si seminano biade, che possano giungere a maturazione, l'anno appresso, abbastanza in tempo perchè, fattone il raccolto e lavorata ed ingrassata la terra, vi si ripianti il riso. La semina di questo cereale ha luogo al principio di maggio, in un piccolo quadrato nell'angolo di una risaia, nella proporzione di litri 86,900 per una superficie di un *ciò* (un *tzubo* è eguale a 3^m614 quadrati, 3,000 *tzubo* fanno un *ciò*); e lo si trapianta poi ai primi di giugno.

Questa operazione vien fatta dalle donne, che strappano le pianticelle già alte 25 centimetri; e le legano in mazzetti di 50 circa, che gettano poscia in ceste; queste son portate a schiena da ragazze ad altre donne, le quali con una sveltezza

sorprendente, slegando quei mazzetti, li introducono, divisi in dieci o dodici parti, nella terra, che già è sott'acqua, alla distanza di circa 20 cent. e in tutti i sensi, ma a file saltate, con una precisione e regolarità come se vi fossero tirati dei fili per allinearle.

I contadini che hanno vasti terreni da coltivare usano dividere in tre periodi la semina del riso, coll'intervallo d'un mese dall'uno all'altro, affinché, se succedono disastri per causa di pioggia o vento, non abbia a soffrirne l'intero raccolto.

Le risaie sono permanenti: e senza l'autorizzazione del daimio non si può variare tale coltivazione, essendo il riso il cereale di cui s'ha maggior necessità al Giappone. — I terreni di cattiva qualità si lasciano, ogni qual tratto, per un anno in riposo; ma se il coltivatore per trascuraggine sta un anno senza coltivare il suo terreno, ne perde i diritti.

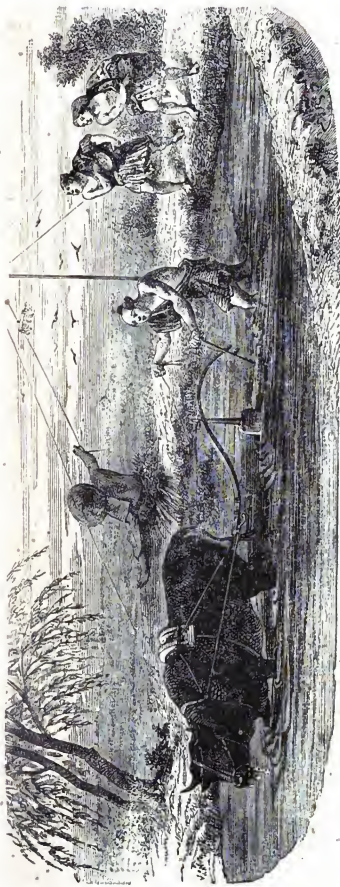
La coltivazione per triennio, quantunque riconosciuta vantaggiosa, non è adottata, perchè nella pianura si coltiva perennemente il riso; e sulle colline e nei luoghi elevati, dove non si posson tenere risaie, i contadini coltivano pei loro bisogni frumento, orzo, thè, legumi, ecc.

Il raccolto del riso si calcola, in media, di 3,000 chilogrammi per ogni cò.

Nelle risaie si lavora la terra per mezzo di zappe di ferro, che la capovolgono alla profondità di 45 a 50 centimetri; e la si arpa con istrumenti di legno a denti di bambù, che son tirati da cavalli.

I concimi, sparsi prima delle semine, sono di diverse specie, ed adoperati secondo la posizione dei terreni e la loro qualità.

La calce o gli avanzi di pesce fatti marcire s'impiegano nel suolo sabbioso, il quale appunto si trova in prossimità al mare; ed è pur usata la parte che rimane dal pesce *Iwasci* (sardelle), dopo che se n'è estratto l'olio (e questo pesce abbonda nella baia di Yedo). I terreni di qualità mediocre s'ingrassano cogli avanzi delle piante *abura-kassu* (piante che producono olio), dopo che ne fu estratto l'olio; o col fusto e foglie delle piante di fagioli, fave o piselli. I terreni di buona qualità si concimano con erba e paglia. Gli escrementi umani son certamente l'ingrasso preferito; però, malgrado tutte le cure perchè nulla si perda di questo concime (lungo tutte le strade, benchè poco



Coltivazione del riso nel Giappone. — L'aratura.



Coltivazione del riso nel Giappone. — La seminazione.



Sped. z. italiana nel Giappone.

Coltivazione del riso nel Giappone. — La messe.



Coltivazione del riso nel Giappone — Il raccolto.

frequentate, ed a brevissimi intervalli, trovansi recipienti appositi per riceverlo), non ve n'ha in quantità sufficiente che nelle vicinanze dei gran centri di popolazione, come Yedo e Osacca. Nella provincia di Icingo, per esempio, che è poco popolata, s'adopera quasi tutta erba per l'ingrasso delle risaie. La poca quantità di bestiame nel Giappone rende insignificante l'uso del concime di stalla.

I contadini, che lavorano per conto d'altri, sono mantenuti ed alloggiati, e ricevono un *rio* al mese, cioè circa L. 7.

L'irrigazione non richiede molta opera dell'uomo, avendovi abbondantemente provveduto la natura del suolo; sulle grandi montagne, che attraversano in più sensi quest'isola, e sulla rete intersecata di colline formanti tante piccole valli, havvi acqua sufficiente per l'irrigazione delle risaie, somministrata da una infinità di fiumi, torrenti e ruscelli; perciò l'acqua è abbondante e d'uso comune, dal primo che la raccoglie a tutti gli altri che man mano la ricevono; libera da qualunque imposta e spesa, fuorchè quelle che sono richieste per la condotta e deviazione a seconda dei proprii bisogni.

Il ricavo totale del riso in tutto il Giappone, che conta 35 a 40 milioni d'abitanti, è calcolato nelle annate buone di 232,806,200 koku; in quest'anno però, in causa del mancato raccolto nell'anno precedente, codesto cereale fu fornito in gran quantità dalla Cocincina.

Non è che al sud dell'isola di Kiusciu e nella provincia di Satzuma che si fanno annualmente due raccolti di riso: quello cresciuto nella stessa isola, ma nella provincia di Fizen, serve per la Corte del mikado, perchè stimato il migliore; per qualità viene immediatamente dopo quello di Kanga nell'isola di Nipon.

In alcune località dell'isola di Kiusciu e sulle colline, si coltiva il riso asciutto, ma in piccola proporzione, non essendo questo apprezzato dai Giapponesi, perchè poco nutritivo.

Al nord dell'isola di Nipon, il riso è poco coltivato; è l'unico cereale però che possa conservarsi per più anni nei granai, dopo essere stato lavato con acqua fangosa ed essiccato al sole. Così le popolazioni delle provincie di Osciù e Dewa vivevano nei tempi addietro con fave, fagioli e biade; ma ora che, in causa della grande produzione di seme-bachi e di sete, gua-

dagnarono e guadagnano somme ragguardevoli, esse provvedonsi a Yokohama, dove sono i principali depositi di riso estero.

L'esportazione di questo cereale è tuttora proibita, non solo dal Giappone per l'estero, ma da una provincia all'altra dell'isola. Non è che col permesso del Governo, che i forestieri possono rare volte esportare piccolissima quantità di riso.

La Missione lascia Kumagata, ed arriva a Maibasci.

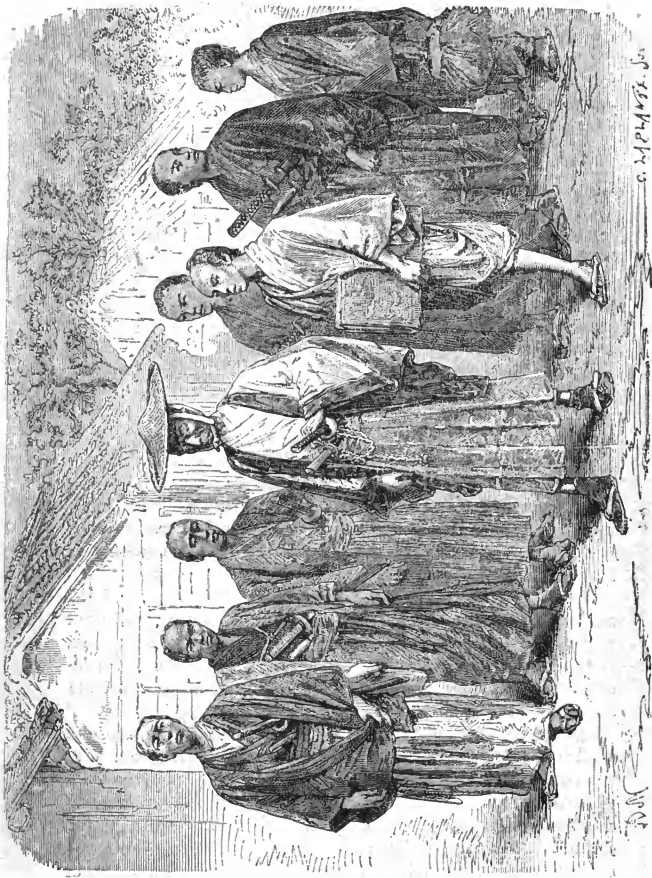
La partenza da Kumagata fu verso le 11 $\frac{1}{2}$; e dopo breve tratto di strada, facemmo sosta ad Oscima, invitati da Hendo-Sohé a vedere un frutteto, tenuto a pergolato per la superficie di 10,000 metri quadrati, e la cui rendita annuale ci disse essere di 7,000 lire. Alle 2 pom. giungemmo a Maibasci, avendo percorsi da Ongio 7 ri.

Maibasci, città fortificata, ha una popolazione di 40,000 abitanti; il daimio risiede in un vasto castello entro la città stessa.

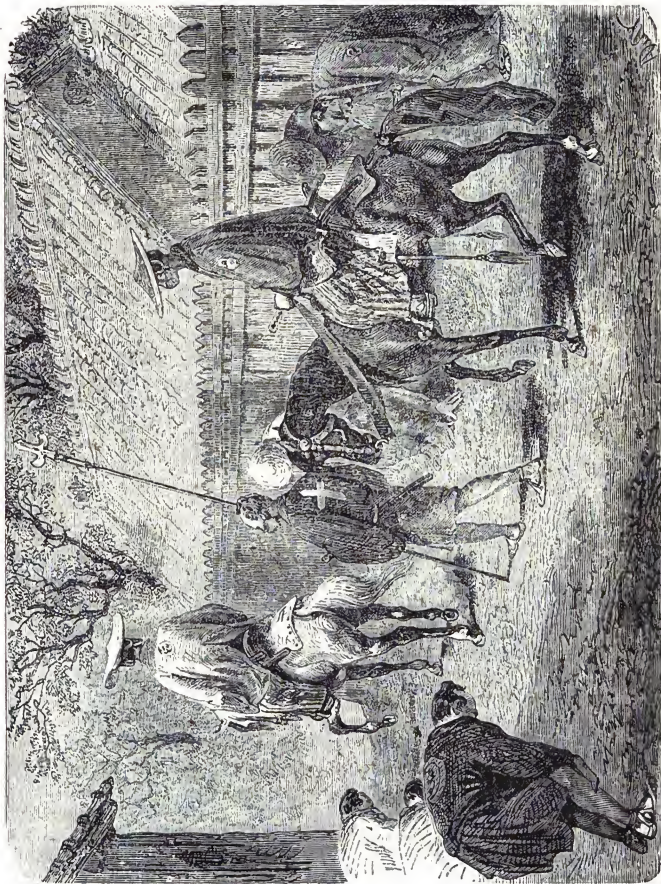
L'apparato e le cerimonie di cui si volle circondare il ricevimento del Ministro italiano in quella città, la cordialità mostrata verso ogni membro della Missione, sia per parte dell'Autorità, che della popolazione, rimarranno senza dubbio scolpiti nella mente di noi tutti, testimonii di quanto fece quella buona gente per dare la maggior solennità al nostro ingresso in Maibasci.

Il locale destinato a nostra residenza era fornito di letti, materassi, tavole, sedili, il tutto appositamente costruito pel numero di persone che componevano la spedizione; di tovaglie, piatti, bicchieri, insomma di quanto credettero esser indispensabile agli usi europei, non che d'una infinità di servi dei due sessi e di diverse condizioni.

Vennero il governatore della città ed il primo ministro del daimio a visitare il conte De La Tour ministro d'Italia, e fu loro principale cura di chiedergli se di nulla mancasse, invitandolo nel tempo stesso a manifestare quello di cui poteva aver bisogno; fecero presenti di due maiali, di gran quantità di polli, anitre e ova, e diverse specie di sake, finissimo biancolatte, e confetture; i quali doni furono scambiati con pallottole di



Yakumini (impiegati civili e militari) che ritornano al quartiere.



Un governatore giapponese.

corallo, spilloni di filigrana, vino di Champagne e liquori dolci: cose tutte che i Giapponesi apprezzano moltissimo. — Da quanto ci fu detto da quelle Autorità, i principali prodotti di Maibasci sono seta e semi-bachi, poche biade e poco riso.

È Maibasci il gran centro sericolo della provincia di Giosciu, dove la maggior parte dei piccoli allevatori di bachi portano i loro prodotti, che vendono ad agenti di Case giapponesi di Yedo e Yokohama, i quali nelle stagioni propizie colà si recano.

Non ci fu possibile, nel giorno del nostro arrivo, occuparci della questione bacologica. Il sole, che a gran passi avviavasi verso il tramonto, illuminando co' suoi raggi le vette delle belle montagne del Giosciu, ci permise appena di percorrere la strada principale, che in linea retta attraversa Maibasci in tutta la sua lunghezza, e dove magazzini di svariati generi formano il centro del commercio in dettaglio di quella città; primeggiano quelli di stoffe, d'abiti, di carta, di commestibili, di calzature, di cappelli di paglia, e d'ombrelloni di carta oleata. Visittammo pure, lungo il nostro cammino, due piccoli templi d'una architettura elegantissima, chiamati l'uno Haciman e l'altro Scimme.

Come i Giapponesi lano i bozzoli.

Fu nella filatura di certo Nakamuraya che facemmo le nostre prime osservazioni, il dì 13 mattina: è dessa la più grande di Maibasci, e composta di dieci fornelli. — Primitivo n'è ancora il sistema usato. Immersi i bozzoli nell'acqua bollente raccolta in una larga pentola, vengon poscia distribuiti alle filatrici; per tale operazione i Giapponesi si servono possibilmente d'acqua piovana, ma in ogni modo non adoperano mai scioglenti di sorta. Le donne, sedute davanti una bacinella d'acqua, mantenuta ad una temperatura altissima da un fornello sottoposto, raccolgono i capi-fili con una piccola scopetta di sorgo, staccando quindi il primo pezzo di strusa fatta; ripuliscono il bozzolo, e filano questa strusa sufficientemente fina, facendola girare su di un naspo, che sta loro di fronte. Nel tempo stesso, prendendo i fili dei bozzoli ripuliti, li attaccano ad un uncino, che è alla destra della caldaia. Terminata que-

st'operazione, le filatrici rimettono nell'acqua i capi lasciati dalla precedente scopinatura, e colla mano sinistra mettono in movimento un piccolo naspo quadrangolare, di cent. 10 di lato.

Il filo scorre per entro un anelletto, fatto con capelli d'uomo, al quale aderisce fortemente per la sporgenza dello *zetto*, che accompagna il filo sul naspo. Quando le filatrici vogliono rinnovare il filo, non fanno che prendere dall'uncino 3 o 4 capi-fili, e li accompagnano colla mano ai capi già in lavoro, i quali li assorbono per la velocità stessa con cui gira il naspo.

Quando il naspo sia coperto, si pone da parte; e all'indomani, dopo che la seta sia stata leggermente bagnata con acqua, la si passa su naspi più grandi, di 30 a 33 cent. di lato.

Lo svolgimento del filo dai piccoli naspi è quello appunto che produce lo *zetto* sui grandi. I varii calcoli da noi fatti in luogo sul lavoro giornaliero compiuto da una donna, ci danno una media di 300 grammi al giorno, con una rendita di un chilogrammo di seta per 14 a 15 di bozzoli verdi, appena soffocati. — La giornata per le filatrici è di nove ore, ed il loro salario, da 50 a 80 centesimi di lira italiana, a seconda della loro attitudine e maestria.

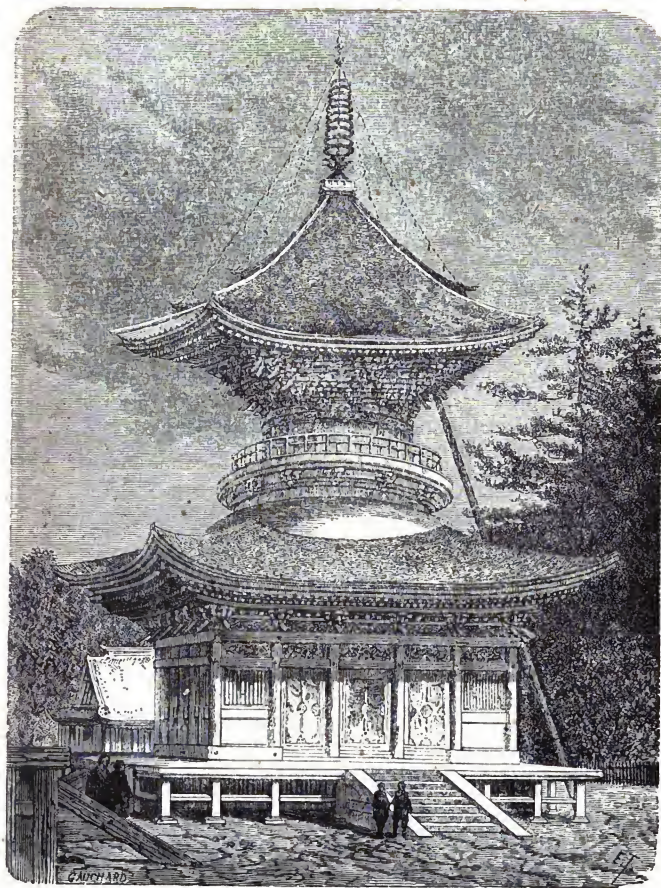
È cosa veramente meravigliosa il veder la perfezione con cui viene lavorata la seta, tenuto calcolo degli istrumenti incompleti di cui ivi si fa uso.

Nella filatura del Nakamuraya si produce annualmente circa 600 chilogrammi di seta.

Dopo parecchie ore dedte icca codeste osservazioni, si passò a visitare altre filature di 1 o 2 fornelli, essendo abitudine generale dei piccoli allevatori di bachi di filare essi stessi in casa i loro bozzoli; non trovammo però che il sistema variasse dalla prima visitata. Si osservò pure che in Maibasci, in ogni abitazione, si allevano piccole partite di bachi, che vedemmo per lo più già avviate al bosco; non vi sono però vaste bacherie.

Partenza della Missione da Maibasci per Scibukana.

La nostra partenza da Maibasci ebbe luogo il 14, ad un'ora pomerid. Traversato uno degli affluenti del Tonengaua, c'inol-



Pagoda di Haciman (vegg. pag. 46).



Intrecciatrici di cordoni di seta, nel Giappone.

trammo nella valle Misoroki, e fiancheggiando per ben due ri il torrente che la percorre, giungemmo a Scibukana, villaggio di 1300 abitanti, e i cui prodotti sono seta, biade, fagioli, alquanto tabacco e pochissimo riso. Da informazioni avute si seppe che a Kauada, distante 7 ri, si fa una grande coltivazione di tabacco, per la qualità molto apprezzato dai Giapponesi.

Scibukana sta sul pendio del monte Harunayama, che con quello di Akaghiyama, che gli sta di faccia, formano la valle di Misoroki, lasciandovi il solo passaggio pel torrente. È la strada principale del villaggio assai spaziosa, tagliata a gradini della larghezza di due metri cadauno, e divisa da un ruscelletto, che vi scorre rapido nel mezzo. L'aspetto ridente di Scibukana, reso ancor più ridente dal sole che splendeva in quel giorno, faceva uno strano contrasto con la severità del monte, che s'ergeva maestoso dietro il villaggio, tutto coperto d'una folta e cupa foresta di pini, di quercie e di castagni.

Salita del monte Harunayama.

Alle 4 pom. lasciammo Scibukana, ed internandoci immediatamente nei sentieri ripidissimi dell'Harunayama, cominciammo la salita del monte. Dopo 2 ore di cammino, lo sguardo, sino allora circoscritto dalle alte piante che da ogni lato ci circondavano, poté abbracciare un orizzonte più vasto; e l'Harunayama, non più coperto di selve, ma di erbe e fiori come un sol tappeto, lasciava libero agli occhi di distinguere le meraviglie di quella contrada. La gran valle del Tonengaua, frastagliata dai molti torrenti che vi serpeggiano, andava perdendosi verso il nord-est nella direzione di Yedo; dietro altre montagne, che ci stavano a lato, appariva già la vetta del Niko, monte altissimo che s'eleva nella provincia di Scimotske, e sul quale, in un tempio molto antico, havvi la tomba di Gonghen, capo dell'ultima dinastia dei Sciogun, le cui tabelle mortuarie son sempre conservate. È questo l'unico luogo nel Giappone dove le leggi di Gonghen-sama sieno affisse: solo gli alti personaggi dell'Impero hanno particolare conoscenza di queste tabelle; è noto però che mirano principalmente a mantenere lontani i forestieri dal Giappone e ad impedire che il cristia-

nesimo sia abbracciato dagli indigeni. Volgendo quindi lo sguardo verso Idzu e Numada, veggonsi innumerevoli montagne e picchi e valli che, confinando colle provincie d'Icingo e del Sinsciu, formano la parte montuosa del Giosciu.

Lo stesso genere di vegetazione lo trovammo sino alle vicinanze d'Ikauo, traversando pendici che, dolci all'occhio, ma ripide di fatto, l'una dietro l'altra s'alzavano gradatamente. L'effetto che produceva la nostra comitiva, composta com'era di 150 persone e di 35 a 40 cavalli, nell'ascendere in lunga fila per l'erta via del monte, era sorprendente oltre ogni dire. Da Scibukana non si vide più abitazione e coltivazione di sorta, se non che nelle vicinanze d'Ikauo, che è quasi sull'alto dell'Harunayama e dove giungemmo alle 7 $\frac{1}{2}$ pom. per un viale di altissimi pini. La strada percorsa da Maibasci era stata di 8 ri.

Le prime abitazioni da noi vedute ai piedi d'Ikauo furono alcuni mulini, messi in moto dall'acqua bollente che scaturisce dal monte. Il villaggio, dietro a loro, s'eleva ripido come se fosse tagliato in uno scoglio a picco; e, come a Scibukana, la via che lo traversa è costrutta a gradinata, sì che il penetrarvi è non solo impossibile ai cavalli, ma faticosissimo anche ai pedoni. La strada, se così si può chiamare, è divisa da un ruscello d'acqua bollente, che scende a cascate; e le abitazioni di legno appariscono annerite per decrepitezza e per l'evaporazione dell'acqua: sicchè la vista del villaggio produce una impressione incantevole, severa e pittoresca quanto mai.

Stabilimento balneare sul monte Harunayama.

Forman la vetta della montagna tre alti picchi, le cui basi sono ad un solo ri di salita da Ikauo: in gruppo son chiamati Santaké, ma ognuno di essi ha il suo nome distinto, cioè: Také, Sooma, Senghen. Dai piedi di questi tre picchi, che han la forma di un pane di zucchero, sgorga una sorgente d'acqua termale, che viene utilizzata per cure balneari nelle malattie cutanee. Alla sorgente l'acqua ha una temperatura così elevata, che si trova allo stato di evaporazione; ma nelle vicinanze d'Ikauo, non ha più che una temperatura di 60 gradi



Contadino giapponese vestito d'inverno.



Abitante della città vestito d'inverno.

Réaumur. La terra stessa è talmente piena di questi vapori, che, praticandovi dei fori alla profondità di 70 o 80 centimetri, non vi si può, per l'eccessivo calore, tener la mano immersa per più di qualche secondo.

Alla sorgente di quest'acqua i Giapponesi scavarono tre cavernette chiuse da sportello, alte internamente m. 1,25, larghe m. 2, e lunghe 4. Il pavimento è formato da un graticcio di canne di bambù sotto al quale havvi uno scavo della profondità di m. 2, da cui esce un vapore solforoso soffocante. Alcune capanne son costrutte in questo luogo per alloggiare i Giapponesi, che vi si recano per guarire della psora (scabbia).

Il sistema di cura quivi praticato è per mezze giornate, durante 5 o 6 giorni, nel quale spazio di tempo i malati entrano ed escono di cinque in cinque minuti, facendo delle fregagioni alla pelle, la quale tramanda in gran copia sudore. Erano circa venti persone indistintamente dei due sessi, fra giovani e vecchi, che allegri ed affaccendati andavan dentro e fuori da quelle cavernette; scorgevansi però dal loro corpo dimagrato i patimenti di codesto genere di cura, il quale, del resto, da quanto si assicura, è efficacissimo. Dietro domanda fatta, quasi in via di scherzo, al proprietario di quel meschino ricovero, se avesse dell'acqua fresca per dissetarci, egli, dopo un quarto d'ora, ci portò del ghiaccio limpido come il cristallo, che ancor in quell'epoca si coglieva fra le rocce del Také. Fu cosa non meno notevole l'osservare come sulle rive stesse della sorgente, nei dintorni delle caverne e su tutta la montagna, regni una vegetazione selvatica di erbe e di fiori d'ogni specie e di tinte vivissime.

Ascesa di due picchi detti Také e Compirayama.

Ad onta ch'io ne fossi stato sconsigliato dai Giapponesi stessi, volli salire sulla vetta altissima del Také, quasi impraticabile per la sua ripidezza. Per due terzi, la montagna è coperta da arbusti cresciuti tra le fessure dei massi enormi, che s'incontrano ad ogni istante nel salire; il rimanente non è che nuda roccia del color del ferro. Il monte finisce con un gran macigno spaccato in due, della superficie di circa 30 metri quadrati.

Il dì 16, facemmo tutti insieme la salita del Compirayama, picco elevato sì, ma non da paragonarsi al Také; sulla vetta del Compirayama abita un eremita accanto ad un tempietto.

Soggiorno in Ikauo.

La fermata di due giorni ad Ikauo fu principalmente per dare riposo ai cavalli, che dal giorno della partenza da Yokohama non s'erano più coricati. È abitudine generale nel Giappone di metter delle corde di paglia, legate al soffitto della scuderia e passate sotto il ventre dei cavalli, per impedire che questi si corichino, allorquando devon fare dei lunghi viaggi; e tale sistema fu praticato durante tutti i venti giorni della nostra escursione.

Ikauo conta 2000 abitanti, che vivono di biade coltivate nelle vicinanze; le persone alquanto agiate si provvedono di riso a Maibasci. L'industria della popolazione d'Ikauo è limitata ad alcune fabbriche di scatole eleganti in bambù od in radice di abeti.

Da questo villaggio a Sanatari havvi la distanza di 15 ri; ed è a Sanatari e nelle sue vicinanze che oggidì si fa la più grande coltivazione del yamamayu. Montagne intere son coperte di giovani quercie che, piegate e legate l'una all'altra a modo di capanne, formano una sicura abitazione per quel baco. Di tratto in tratto, in mezzo a queste specie di pergolati, i contadini costruiscono delle torri di legno, dall'alto delle quali scacciano, mediante colpi di fucile, i corvi ed altri uccelli, che van ghiotti del yamamayu.

La provincia di Giosciu abbonda di bovi di grosse forme, ma di gambe cortissime; essi servono pel lavoro dei campi e per trasporti; son guidati con una corda, che ha un capo legato ad un foro fatto nelle narici, e l'altro annodato alle parti genitali. Vi son pure nel Giosciu molti cavalli forti e robusti: i maschi interi servono come bestie da soma, e le femmine son tenute esclusivamente per la riproduzione.

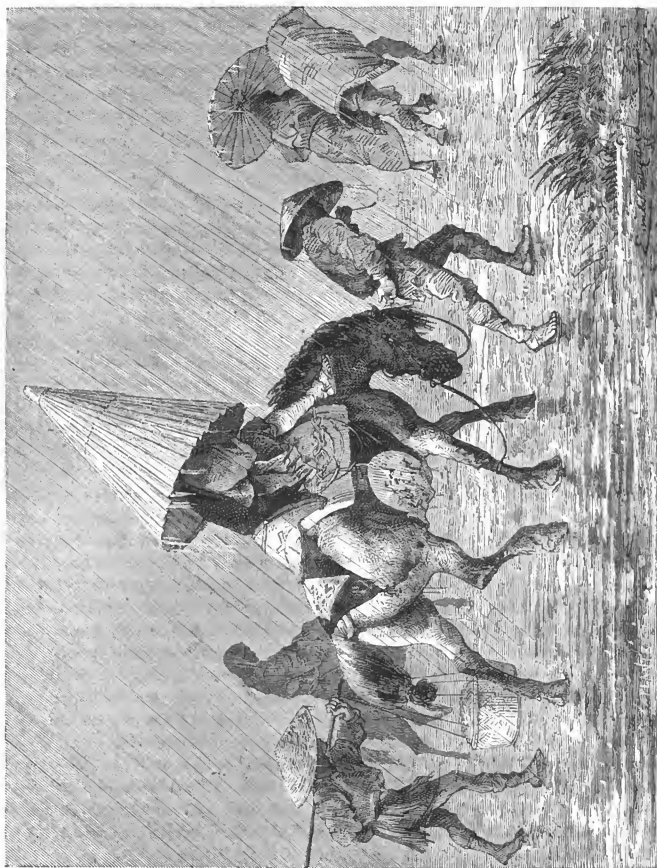
Partenza della Missione da Ikauo.

Il dì 17, alle 7 ant., si partì da Ikauo. La strada, sebbene in opposta direzione di quella percorsa nel salire, non doveva presentare punti di vista meno belli; ma la pioggia e la densa nebbia che ci avvolgeva non permettevano di discernere gli oggetti che a pochi passi di distanza. Giunti a Noda, villaggio ai piedi dell'Harunayama verso il sud, si vide il gelso nuovamente coltivato; visitammo, infatti, alcune bacherie, i cui bachi erano nella terza età, sani e robusti, e tenuti con le stesse cure ed egual sistema da me già descritti. Conta Noda 500 abitanti; ed oltre alla seta, produce riso e biade. Dopo breve sosta, si continuò il cammino verso Kaneko, villaggio di 700 abitanti, il cui raccolto principale è il riso e poca seta. Tra per la stanchezza e per la pioggia che cadeva, non si visitarono allevamenti di bachi; i quali, del resto, son fatti su piccolissima scala.

Qui i signori Hendo-Sohè ed il comandante della scorta di fanteria del principe di Maibasci vennero a complimentare il Ministro ed a prender da lui commiato: a questi furon regalate alcune pallottole di corallo, di grossezza non comune. Venne poscia a presentarsi il comandante della scorta inviata dal daimio di Takasaki, il quale diresse al conte De La Tour parole di complimento in nome del suo principe.

Durante la fermata a Kaneko, un ufficiale del villaggio ci fece vedere un suo album, contenente molti disegni fatti da varii artisti giapponesi, sia antichi che moderni; e ci pregò di voler aggiungere qualche cosa alla sua raccolta. Per compiacerlo, la contessa De La Tour ed alcuni di noi vi dipinsero alcuni schizzi di paesaggi e costumi italiani.

Era circa il mezzogiorno allorquando si rimontò in sella; le due scorte di Takasaki e Maibasci ci precedevano, finchè, giunti alle porte di Kaneko, la scorta di esso, schierandosi d'ambo i lati dalla strada, ci salutò con maniere gentili ed affettuose. Provammo un vero rincrescimento nel separarci da quei bravi soldati, che s'eran mostrati cotanto premurosi nel soddisfare



Spediz. italiana nel Giappone.

Cavalli da soma nel Giappone.

qualunque nostro desiderio; eran tutti giovani sani e robusti, d'alta statura, dalla faccia abbronzita e dall'aspetto fiero, che faceva strano contrasto coi modi affabili con cui trattavano.

Verso le due e mezzo, già s'incominciavano a scorgere le bianche mura del castello di Takasaki, fra un gruppo di alti pini; la distanza da questa città poteva essere ancora di 2 chilometri, e la strada, che già in questo punto diventava spaziosa, era stata nel centro rialzata con sabbia fine, sopra la quale si vedeva che nessuno aveva ancor camminato. Questo modo di aggiustar le strade è solo praticato nei luoghi dove passa il mikado, come lo era pure nei tempi addietro pel taikun allorquando viaggiava.

La distanza da Ikaue a Takasaki è di otto ri; ed alle tre pom. ebbe luogo il nostro arrivo in questa città, dove il ministro fu ricevuto cogli stessi onori che a Maibasci.

Soggiorno della Missione a Takasaki.

Trascorso appena il tempo di mutare i vestiti inzuppati d'acqua, vennero il governatore della città ed il primo ministro del daimio a complimentare il conte De La Tour, e portarono in dono due gran ceste di polli ed alcune cassette d'uova. Questi due funzionarii assicurarono che nel distretto la coltivazione del baco era, in quest'anno, maggiore che nello scorso; il suolo produce biade, riso, fagioli e legumi; la città, composta di 5000 case, ha 50 mila abitanti. Dopo diverse altre domande fatte a quei due personaggi, essi presero congedo dal ministro, dicendogli di disporre di qualunque cosa gli abbisognasse, perchè gli ordini erano già stati dati in proposito. Il governatore, che poteva avere circa 60 anni, confessò quindi all'interprete Nakayama, che l'accompagnò sino alla porta della nostra abitazione, d'aver provato una vera emozione e quasi paura, allorquando stava in conferenza col conte De La Tour, giacchè era quella la prima volta in vita sua che si trovava dinanzi a forestieri.

Ristabilitosi alquanto il tempo, ci fu dato di visitare nello stesso giorno la principale filatura di Takasaki, composta di quattro fornelli; dai calcoli fatti, il prodotto in proporzione è

minore di quello delle filature di Maibasci; è vero però che qui si fila meglio, tanto la seta, quanto la strusa: i bozzoli, che si stavano filando, eran quelli detti kakeauase, prodotti da bachi nati da seme confezionato con femmina bivoltina e maschio annuale.

In Takasaki non vi sono grandi bacherie; in tutte le case s'allevano filugelli, ma in piccole quantità.

Visitammo, il dì seguente, una fabbrica di carta, nella quale erano impiegati due soli operai. La colla adoperata, e che vedemmo bollire in una gran pentola, è fatta con un'erba detta *Momigi selvatico*, che si raccoglie sulle montagne e di cui viene estratta la parte glutinosa mediante l'ebollizione per un'ora nell'acqua; non se ne fa uso che tre giorni dopo l'operazione. Da questa fabbrica si passò ad un'altra di terra cotta, dove si fanno dei grandi vasi, di forme e disegni assai graziosi. Tanto questi, quanto scodelle, bacili ed altri oggetti, son fatti su torni, che lo stesso operaio fa girare colle mani; il perno dei torni è di ferro, e la piattaforma di legno, alla distanza di 15 centimetri da terra: il forno, scavato a metà nel terreno ad aria aperta, costruito con creta, ha esteriormente l'altezza d'un metro e 60 centimetri.

Takasaki è un altro grande centro nel Giosciu, dove si fa vasto commercio di seta, prodotta nei distretti vicini. Si vedono, difatti, elevarsi, fra le basse case di legno, molti magazzeni, fatti di terra all'esterno e di legno nell'interno, colle porte e finestre pure della stessa materia, tirati esteriormente a lucido nero o bianco, e finiti con tale precisione, che richiegono un anno o due per costruirli, e costano perciò immensamente. Questi magazzeni, che si chiamano *Kurà*, servono a rinchiudere le merci preziose, onde preservarle dagli incendi: sono gli unici che rimasero intatti, allorquando Yokohama fu completamente distrutta da un incendio nell'anno 1866.

Mentre ci trovavamo a Takasaki, fu da taluno messa innanzi la proposta di spingerci sino nella provincia di Sinsciu, dalla quale non eravamo lontani che poche miglia; ma, dopo serie riflessioni, il conte De La Tour, che però s'era mostrato disposto ad assecondarci in tutto quanto potevamo credere utile al nostro scopo, giudicò, insieme a tutti noi, che fosse miglior partito proseguire il viaggio, secondo il piano sta-

flatura, il soffocamento della crisalide ha luogo prima che l'Ugi esca dal bozzolo.

Lasciammo Fugioka alle 6 $\frac{1}{2}$, ed alle 8 entrammo in Oniisci, avendo fatto nella giornata 7 ri. È questo villaggio composto di 220 case e 900 abitanti, e vi si fa abbondante raccolto di riso, ma scarso di biade.

Nella più grande bacheria di Oniisci, s'allevavano 6 cartoni, ed il proprietario sperava ritrarne il prodotto di 600: trovammo per la prima volta i bachi mal tenuti, trascurati, sucida e disordinata la bacheria; molti bachi scorrevano già maturi sulle sponde dei graticci, altri eran morti del calcino e del negrone. Il mal andamento di questa coltivazione era evidentemente attribuibile all'essere il locale troppo angusto per quell'allevamento, e le persone per accudirvi insufficienti. In diverse altre piccole bacherie dello stesso villaggio, si osservarono invece tutte le cure e la nettezza che il baco richiede.

Il bosco era colà fatto con ramoscelli di colza e paglia di riso, legati in fascio e sospesi ai soffitti.

Si coltiva nelle vicinanze di Oniisci il *morus-papirifera*, (*kami-no-ki*), la cui corteccia, levata dal legno mediante l'ebollizione, viene spedita in gran parte nella provincia di Suruga, dove vi sono grandi fabbriche di carta; la colla, che viene ivi usata, è fatta con un'erba detta *Tamo*, che cresce sulle montagne di Suruga stessa.

Verso il mezzodì del 19 partimmo da Oniisci; e ripassato il Tonengaua, si rientrò nella provincia di Musasci. Kanesaua e Hinosaua furono i due villaggi dove ci soffermammo per breve spazio di tempo, ed alle 3 $\frac{1}{2}$ si giunse a Kanegasaki, borgata di 104 case e 500 abitanti.

Qui la coltivazione dei bachi non è fatta su vasta scala; però ognuno si dedica a quest'allevamento con molta cura, facendo filare poscia il prodotto dalle donne di casa.

Rimessici quindi in cammino e toccando Onauara, alle 7 giungemmo ad Omiya, avendo percorso 7 ri.

Coltivazione del tabacco e del thè.

Omiya, villaggio di 618 abitanti, sta ai piedi del monte Bukosa. Oltre alla coltivazione del baco, havvi abbondante rac-

colto di thè, tabacco, biade, ma poco riso. La coltivazione del tabacco occupa estesissimi campi, nei quali era già stato fatto un raccolto di biade: le foglie del tabacco vengono colte ordinariamente nel mese di agosto, son fatte seccare prima di tutto all'ombra, e vengono poscia esposte al sole, appena incominciano ad ingiallire.

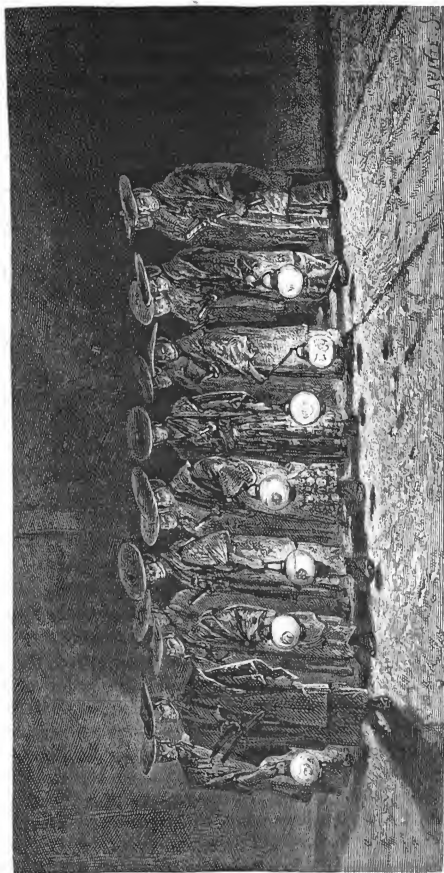
Il thè descrive in parte il contorno dei campi sul pendio delle colline, ed in alcuni luoghi occupa delle superfici di terreno abbastanza estese. Il raccolto delle foglie più tenere si fa tre volte all'anno; son comperate da negozianti, che le preparano col mezzo dell'evaporazione dell'acqua bollente. La coltivazione dell'albero da thè richiede molte cure, affatto speciali. Molti campi a scaglioni vedevansi popolati di contadini, che con tridenti e zappe lavoravano terreni, dai quali avevan già raccolto biade e che ora riducevano a risaie: questa operazione veniva fatta, mentre i campi eran già sott'acqua, rivoltando la zolla colla stoppia, affinchè questa servisse d'ingrasso.

Ricavo di bozzoli che i Giapponesi ottengono dai cartoni.

Nella bacheria più importante di Omīya, il proprietario Nabēya Tōemon allevava 14 cartoni; occupavano i bachi 700 graticci delle solite dimensioni, ma prima che salissero al bosco, epoca alla quale mancavano ancora 3 o 4 giorni, al dire del coltivatore, ne avrebbero occupati 900. Nello stato in cui erano allora i bachi, il proprietario faceva loro somministrare 3 pasti ogni 24 ore. Stando alle sue asserzioni, egli era certo di ricavare chilogr. 40 di bozzoli per ogni cartone; nè la cosa poteva riescirgli difficile, a giudicare dal modo con cui era tenuta la bacheria, dalla pulizia dei graticci, e dall'aria sana e pura che si respirava nei locali.

Alcuni villaggi spopolati.

Tra le cose che attirarono la nostra attenzione, fu che da Onisci in poi, in tutti i villaggi di montagna che traver-



Ronda notturna nel Giappone.

sammo, non ci fu dato di vedere, ad eccezione delle Autorità locali, una sola persona lungo le vie; tutte le porte e finestre delle case eran chiuse, sia che la popolazione fosse intenta ai lavori di campagna, sia che fosse stato dato ordine agli abitanti di quei distretti di rimanere rinchiusi in casa al momento del passaggio del ministro d'Italia, come s'usa fare alcune volte al Giappone, quando viaggia qualche grande personaggio. A Kanegasaki solo s'avvicinarono al luogo, dove facemmo breve sosta, alcune ragazze elegantemente vestite e di rara bellezza. A Omiya però il popolo non solo, ma anche gli abitanti dei dintorni accorsero numerosi lungo la via che conduceva alla nostra abitazione; e siccome questa metteva sulla strada, così era stata appositamente circondata da un alto steccato di tavole, affinchè potessimo godere di maggior libertà.

Passaggio del monte Takinomakura.

Il giorno 20, alle 2 pom., si partiva da Omiya, persuasi di aver soli 5 ri da fare per giungere a Naguri. Traversata una piccola valle, coltivata a risaie con sorprendente precisione, e che gira verso nord intorno al monte Bukosa, s'incominciò a salire il monte Takinomakura, da cui scende per balzi il torrente Yokosengaua. Una di queste cascate, sia per la sua elevatezza, come pel modo impetuoso con cui si gettava frammezzo ad enormi macigni, attirò la nostra attenzione; e tanto era pittoresca quella vista, che femmo sosta per qualche minuto, onde ammirarla a nostro bell'agio. Proseguendo quindi il nostro cammino, giungemmo a Uascignakubo, villaggio di poche capanne abitate da montanari, entro le quali s'allevavano pure i bachi, che si trovavano nel loro terzo stadio; erano sani e tenuti con molta cura, benchè i locali non fossero troppo adatti. Dal prodotto dei bozzoli que'montanari ricavan la seta, perchè, dietro prove fatte, la riproduzione non riesce colà, ed ogni anno devono provvedersi di seme nella provincia di Giosciu. Fu strano il vedere come su quest'altissima montagna vegetassero in pari tempo pini e gelsi, e come sui più alti pendii le spighe delle biade s'ergessero rigogliose dalla zolla. Non v'è dubbio che i Giapponesi sono assai abili nel lavorare i

loro terreni; e tale è la fertilità del suolo, tale è lo studio e tante sono le cure che vi dedica il contadino, che l'Europeo rimane estatico dinanzi allo splendido e ricco aspetto di questo paese.

L'ascesa e la discesa del monte son ripidissime; il sentiero che s'aggira da una cima all'altra, dovunque ombreggiato da folte boscaglie di pini, di querce, d'olmi e di castani, era stato di fresco aggiustato e ripulito dalle erbe e dai rami per il passaggio del ministro d'Italia; ed alcuni movimenti di terra erano pure stati fatti per render praticabile quella strada, pochissimo frequentata, e in certi punti distrutta dalla pioggia; e dove un ruscello o torrente traversava il sentiero, questo era stato riunito con tavole, canne di bambù, paglia e terra, messe insieme a guisa di ponte.

Arrivo della Missione a Naguri.

La discesa della montagna, per la notte già sopraggiunta, era rischiarata da centinaia di fanali e da grossissime torcie, portate da uomini venutici incontro; ed oltre a ciò, fuochi di paglia e di legna spandevano di tratto in tratto una fulgida luce sulle boscaglie e sui dirupi.

Per giungere a Naguri si fiancheggiò un torrente che, per una gola di altissime montagne, scende dal Takinomakura tra balzi e burroni, sopra i quali la stradicciola passa e ripassa più volte a mezzo di ponti, pure costrutti in occasione della nostra venuta in quel paese. L'arrivo a Naguri fu alle 10 ½ pom., dopo aver percorsi 9 ri di lungo e faticoso cammino.

Due erano gli ufficiali destinati a guidare la spedizione ed a far da forieri d'alloggio; ed essi, scambiandosi, ci precedevano sempre d'un giorno, dopo aver però concertato, all'arrivo in un villaggio, quando e per qual via si sarebbe giunti nell'altro; colui che rimaneva faceva la strada con noi. V'erano inoltre due soldati della nostra scorta a cavallo, che partivano, pochi istanti prima di noi per annunciare, lungo la via, che la Missione s'era messa in cammino per quella direzione. Il giorno in cui ci recammo a Naguri, l'ufficiale, che ci aveva fornito le indicazioni della distanza da Omiya a quest'ultimo villaggio,



Il pescatore e la garza bianca al Giappone.



Ragazza giapponese che si dipinge le labbra.

s'era ingannato, essendo la montagna Takinomakura poco praticata, e ci aveva annunciato 5 ri di distanza, invece di 9. Al nostro giungere, egli si mostrò molto dolente dell'errore commesso.

Naguri, villaggio di 1343 abitanti, è composto di 270 case sparse qua e là; produce seta, grano nero, fagioli e riso; ma il suo commercio principale consiste nei legnami da lavoro, che vengono mandati giù pel torrente, affluente dell' Okaua, il quale poi va a sboccare nella baia di Yedo.

Bacherie di montagna.

La temperatura era fredda ed umida; e le bacherie avevano tutte le porte e finestre ben chiuse: in diversi punti si vedevano dei bracieri, dove bruciava la legna. Nella principale bacheria il fumo era tanto denso, che appena vi si poteva resistere; i bachi in parte eran quasi maturi, gli altri già avevano fatto, o stavan facendo, il bozzolo; alcune donne colle mani andavano scegliendo nei graticci i filugelli già pronti a filare, e riempiondone certe misure quadre, che son calcolate capaci per 700 a 800 bachi, li spargevano sul bosco, fatto a capanna sopra altri graticci. Così i filugelli, come i bozzoli già fatti, eran bellissimi, e la bacheria si vedeva tenuta con grande pulizia.

Quel proprietario, detto Zembei, usa coltivare la sua seta riprodotta, ma non confeziona cartoni pel commercio. Egli suole sottoporre il seme al bagno freddo d'acqua pura nel mese di gennaio. Tale uso è quasi generale fra i coltivatori giapponesi, ma solo pei cartoni che essi giudicano non di primissima qualità. Il sistema praticato varia secondo le provincie: in alcune s'immergono i cartoni per tre volte consecutive, lasciandoli un mezzo minuto per volta nell'acqua; in altre, durante una sola delle più fredde notti, e se in quella notte l'acqua del recipiente si fosse gelata, non si tolgono i cartoni che a mezzogiorno; in altre provincie poi lasciano i cartoni nel bagno sino a 30 giorni nel mese di gennaio. Qualunque sia la durata del bagno, i cartoni vengono poscia appesi su canne di bambù, per farli asciugare all'ombra. I Giapponesi dicono che le uova deboli non nascono dopo tal bagno, e così si evita perdita di

foglia e di tempo; ed assicurano che il seme buono dopo il bagno nasce regolarmente; ad onta che soffi vento di nord.

Il suddetto proprietario allevava quattro cartoni, e da'suoi calcoli era quasi certo ritrarre da ognuno da 41 a 42 chilogrammi di bozzoli.

Nelle vicinanze di Naguri si videro molti gelsi, che avevano nel rovescio della foglia una lanugine bianco-cenerina assai folta: interrogati i contadini su ciò, essi ci dissero essere questa crittogama, nel corrente anno, nella proporzione del 20 % e più abbondante che nello scorso, e pronunziarsi più facilmente nei luoghi dove il gelso ha meno aria; frequente quindi il caso in quella strettissima gola di montagne. Non è da essi conosciuto il modo di preservare il gelso da tale malattia, che loro cagiona molto spreco di foglia, giacchè essi si astengono dal somministrarla, se infetta, perchè molto nociva ai bachi.

I gelsi non son più tenuti a cespuglio, ma a ceppate, all'altezza d'un metro o un metro e mezzo all'ingiro dei campi, lungo i sentieri ed i ruscelli.

Partenza della Missione da Naguri.

Il dì 21, costretti dal cattivo tempo, passammo la giornata a Naguri; da dove si partì il 22, alle 11 ant., e per la stessa valle, che andava sempre più allargandosi, si giunse, ad un'ora pom., a Haraicida, villaggio di 600 abitanti.

L'aria e la luce acquistavano qui tutta la loro forza, la vegetazione era meno fiacca, ed i campi, coperti di orzo, grano e fagioli, promettevano un raccolto migliore che nel vicinato di Naguri.

La breve fermata a Haraicida si fece in un magnifico tempio detto Kinsakugi, recentemente costruito nel mezzo d'un giardino, disposto con quel gusto conosciuto solo dai Giapponesi. È il tempio ricco di pitture, bronzi e sculture; e gli intagli delle porte e finestre, specialità pure unica dei Giapponesi; sono, per finitezza e per disegno sorprendenti.

Verso l'1 1/2, ci rimettemmo in cammino; ed alle 4 1/2 giungemmo in Hanno, distante 5 ri da Naguri.

Hanno, composto di 1500 abitanti, era stato di fresco rico-

strutto, dopo che un incendio, durante le lotte tra le truppe imperiali ed i kerai di Tokungaua, lo aveva, nel mese di settembre scorso, ridotto un monte di macerie.

Si allevavano in Hanno 50 cartoni del seme di Sinsciu e di Osciu, perchè la riproduzione del paese non dà risultati soddisfacenti. Le poche partite di bozzoli, che vedemmo, eran di qualità infima, e le faloppe raggiungevano la proporzione del 60 %.

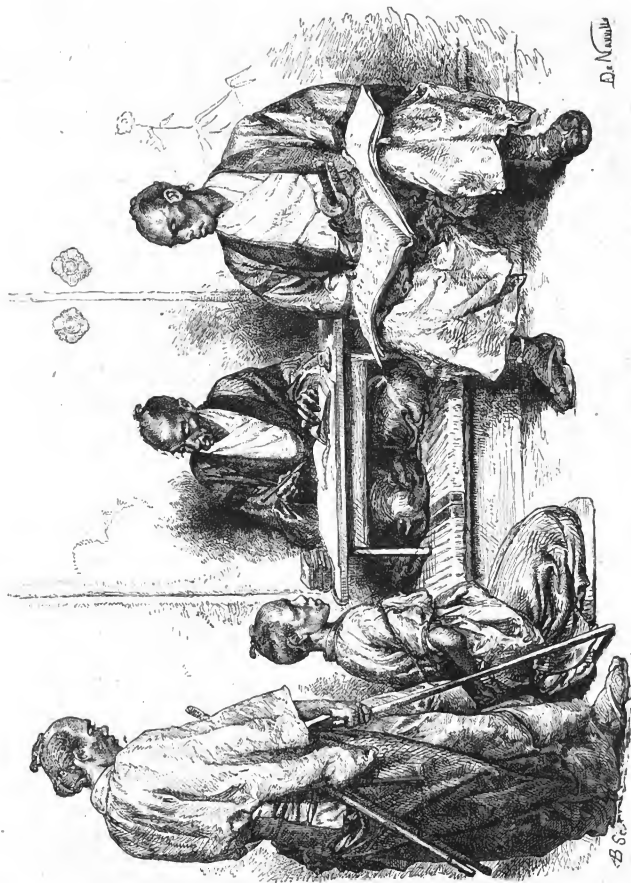
Da tutte le osservazioni fatte risultò che gli abitanti di quel distretto sono ancora inesperti nell'arte di allevare i bachi: sapemmo poscia che è solo dacchè l'esportazione dei cartoni per l'Europa è incominciata, ch'essi si dedicarono a quest'industria.

Il giorno 23, alle 10 ant., si partì da Hanno, ed attraverso colline coperte di quercie e di castani, si giunse a Nihogni alle 12 $\frac{1}{2}$, essendo la distanza tra questi due villaggi di soli 4 ri.

Nihogni, composto di poche case, sparse in una valle coltivata a biade, e thè, conta 1100 abitanti; le colline, che lo circondano, son folte di quercie, ed ai piedi di queste e nelle vicinanze delle abitazioni, il gelso s'eleva all'altezza di due metri e mezzo a tre. L'educazione dei bachi è fatta per piccole partite, ma è generale. I filugelli, che traversavano allora la quarta età, eran discretamente belli, ma non tenuti con tutte le cure volute; i bivoltini avevan già fatto il bozzolo, ed i primi raccolti eran già stati disposti per soffocarne la crisalide.

Ricerche intorno al baco di montagna, detto *Yamamayu*.

Da qualche notizia avuta parve che nelle vicinanze di Nihogni doveva esservi qualche allevamento di *yamamayu* (bozzolo di montagna); fu quindi pregato l'ufficiale-capo, che ci guidava in quel distretto, di prender informazioni su tal soggetto che molto c'interessava. Questi si rivolse agli ufficiali del villaggio, i quali, dopo avere scambiati fra loro lunghi discorsi, risposero non esservi codesto baco in quelle vicinanze. Ma siccome avevamo già avuto occasione d'osservare la poca premura che in quel villaggio si davano per la spedizione italiana, e che anzi avevan cercato di consigliarci a partire nella sera



Gliuice iſtuttore al Giappone.

stessa, non avendo neppure disposto il locale atto a pernottare, sebbene già dal giorno prima avvertiti del nostro arrivo e soggiorno, così l'ufficiale-capo, in seguito alle lagnanze del conte De La Tour, chiamati gli ufficiali del villaggio, li tenne per più d'un'ora fuori della porta colla testa inchinata sino a terra, parlando loro dal centro della sala dove stava seduto. Dopo averli rimproverati per la loro condotta, ne fece arrestare alcuni, e lasciò liberi gli altri, affinchè facessero subito disporre ogni cosa per la nostra abitazione, costruire le scuderie ed attingere precise nozioni sugli yamamayu. — Un'ora dopo, le scuderie erano già costrutte, ed in men di quella giunsero contadini da tutte le parti, portando molti rami di quercia, sui quali erano attaccati quei bachi selvatici. Recatici quindi in mezzo ad immensi boschi di quercie, ne abbiamo raccolto alcuni abbandonati alla sorte. Così potemmo constatare che, nelle vicinanze di Nihogni, da alcuni anni non si fanno più allevamenti di yamamayu, perchè le fatiche e le spese non erano compensate dal raccolto; ma che però quel baco si riproduce da per sé in discreta quantità, senza che abbisogni delle cure dell'uomo.

Una notte in un tempio.

L'unica abitazione spaziosa e conveniente, che ci poterono fissare in questo villaggio, fu un vecchio tempio detto Kiofkugi. Meschino nel suo interno, e con le dipendenze e le abitazioni dei bonzi tutte coperte di grandi tetti di paglia e circondate da altissimi pini, codesto tempio formava un quadro dei più belli.

Fu assai curioso, e sarebbe stato anche piacevole, se non avesse durato troppo tempo, udire la preghiera che i bonzi fecero, verso la mezzanotte, vicino al loro altare, unico luogo che s'erano riservato e che con telai di carta avevan diviso dalle nostre stanze. Diedero principio alle loro preghiere con alcuni colpi d'una grossa campana, posta nel tempio stesso, a cui succedettero un rullo di tamburi e suono di campanelli: Svegliati per tal modo gli Dei (non meno di tutti noi!), il bonzo chiamò la loro attenzione, percuotendo con un martelletto una

specie di grossa zucca ¹, il cui suono è molto gradito alle Divinità, e quindi incominciarono le preghiere con grida d'ogni specie. Nell'intervallo tra una prece e l'altra, gli stessi stru-



Bonzi che battono il gong e suonano i cembali.

menti venivano a percuotere nuovamente l'aria e le nostre
povere orecchie.

¹ Detta *Mokugno*.



Un tempio bu



a Nagasaki.

Partenza da Nihogni per Hagiogi.

Il 24, alle 11 $\frac{1}{2}$ del mattino, lasciato Nihogni, per un viale di pini secolari a 5 file per parte, della larghezza di 10 a 12 metri, tutto coperto d'erbetta come un tappeto e lungo forse 5 chilometri, si giunse a Haigima ad 1 ora pom. Durante il cammino, si osservò sull'orlo dei campi un arbusto colla foglia simile a quella del pesco. Esso serve esclusivamente ad impedire che il vento non corichi le biade a terra, senza togliere al suolo il benefico influsso del sole, per le fronde che ha assai rare.

In ogni casa di Haigima si trovarono bozzoli fatti da 4 o 5 giorni; eran però poco belli. Si coltivano inoltre in questo villaggio molti bivoltini, i quali pure avevan già fatto il bozzolo, ma erano tutti esposti al sole lungo la strada. Sebbene ci fosse stato anche prima asserito che a Haigima il raccolto de' bozzoli, si annuali che bivoltini, vien impiegato a far seta, ed anche questa in poca quantità, perchè la maggior parte dei bozzoli è venduta ai negozianti di Hagiogi, i quali li fanno filare; potemmo assicurarci personalmente che in quest'anno vi si sarebbe fatto ben poco seme bivoltino da ismerciare.

I cartoni di Haigima ci fu detto non dare alcun risultato, ed i coltivatori doversi provvedere di seme di Sinsciu o di Giosciu; nel corrente anno eran 370 cartoni di Sinsciu, che si allevavano in quel villaggio.

Verso le 4 pom., lasciammo Haigima, ed alle 5 $\frac{1}{2}$ s'arrivò a Hagiogi (la distanza da Nihogni a Hagiogi è di 5 ri), dopo aver traversato il Tamangaua, fiume che descrive il limite nord del raggio di 10 ri, entro i quali i forestieri hanno libero accesso, secondo i trattati, e che va a sboccare vicino a Kanasaki nella baia di Yedo. Hagiogi, che è compresa nella periferia, è per conseguenza città conosciuta già da lungo tempo dai semai; cotalchè alcuni credettero di poter scrivere sulla coltivazione del baco al Giappone, ricavandone i dati da quanto avevano osservato ad Hagiogi.

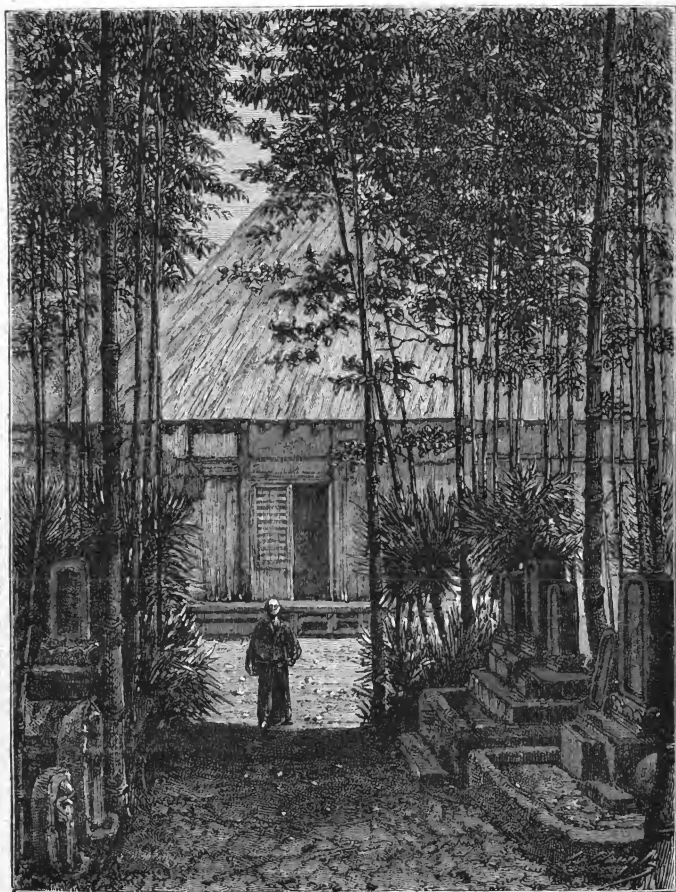
Nozioni sulle produzioni e sul commercio di Haciogi.

Haciogi ha una popolazione di 3364 abitanti, ed è divisa in due quartieri, uno detto Yokaici ed ha 1520 abitanti, e l'altro Yokoyama di 1844 abitanti. Nei due quartieri vi sono in totale 25 tessitorie di seta e di cotone, e di seta e cotone insieme; ed in ognuna di queste si contano in media da 8 a 10 telai. La maggior quantità del filo tessuto è quello di cotone, prodotto al sud dell'isola di Nipon ed ivi filato; in Haciogi poi vien tinto ed adoperato esclusivamente per far le fasce, che i Giapponesi portano alla vita. Di queste fasce se ne fanno pure di seta e di seta e cotone, della larghezza da 50 a 55 centimetri, che servono per le donne. La forma dei telai è precisamente la stessa che, nei tempi addietro, si vedeva in Europa, e che adoperano ancora oggidì alcune contadine.

È traversata questa città in linea retta da una grande strada, chiamata Kosoiukaido, che da Yedo conduce nelle provincie del Sud, passando per il Kosciu. Magazzini d'ogni specie, vasti alberghi, e case da tè riccamente addobbate, si seguono da un punto all'altro della città; e per la comunicazione diretta in cui il Kosciukaido mette Yedo con le provincie del Sud, Haciogi è un punto di grande commercio; il suolo, irrigato dal Tamangaua, produce molto riso, frumento e tè.

Il Tamangaua prende la sua sorgente nella provincia di Kosciu; giunto a Kanasaki, villaggio del Musasci nel distretto di Tamagori, si divide in due rami: l'uno sbocca a Yedo, ed è quello che somministra l'acqua potabile a quasi tutta la città e nel castello del mikado per mezzo di condotti di bambù; l'altro si getta nella baia di Yedo, vicino a Kanasaki, villaggio dello stesso nome sul Tokaido fra Yokohama e Yedo.

In Haciogi e nel vicinato si coltiva il seme-bachi del Giosciu, non dando qui pure la riproduzione del luogo buoni risultati. Si faceva però negli scorsi anni il seme per l'esportazione, il quale dai semai non era comperato, perchè conosciuto di qualità scadentissima; ma quest'anno, l'ugi essendosi manifestato



Bonzeria e boschetti di bambù.



Gran sacerdote buddista che si fa adorare.

stato in forti proporzioni, furon fatte morire le crisalidi, prima che il parassita fosse uscito dal bozzolo.

Non vi sono grandi bacherie in Haciogi, ma in ogni casa si fanno piccole coltivazioni, senza prestar ai bachi quelle cure di cui tanto necessitano; si tengono, in generale, i cartoni in cassette di paolonia durante l'inverno, si sottopongono al bagno in una delle più fredde giornate, e, dopo averli asciugati, si mettono in sacchetti di carta aperti all'imboccatura e sospesi al soffitto in locali esenti da cattive esalazioni, si lasciano schiudere i bachi naturalmente, avviluppando i cartoni, verso la metà d'aprile, in carta e cotone; si esaminano i cartoni una volta al giorno, e con una penna di fagiano si spazzolano i bachi nati, ai quali non si somministra la foglia che al secondo giorno, per ottenere così una maggiore eguaglianza nel loro sviluppo.

Si danno ai bachi 3 pasti ogni 24 ore, in tutte le età; si cambiano di letto ogni 6 giorni; il bosco è di forma conica, sul quale salgono i bachi; sui bozzoli preparati per far seme si stendono fogli di carta bucherata, traverso i quali passano le farfalle; queste si tengono accoppiate sei ore: dopo di che, prodotta la secrezione degli umori, si pongono su cartoni disposti orizzontalmente e cinti da una cornice verniciata, e vi si lasciano da 16 a 17 ore; per ogni cartone s'impiegano 150 femmine.

I coltivatori di Haciogi usano sospendere la foglia bagnata di rugiada, perchè, se umida, fa male ai bachi ancor piccoli; non così dopo la terza muta. Se il baco è debole, durante la quarta età spruzzano la foglia con sakè.

Da Hanno a Haciogi, e più innanzi ancora sino a Yokohama, abbiain notato come il terreno, privo di scoli, si presti più alla coltivazione del riso che a quella del gelso, il quale vi cresce con foglia troppa florida, larga e fiacca.

Le poche farfalle viste in Haciogi non promettevano molto; ed i bozzoli contavano una infinità di doppioni e di rugginosi.

Da Haciogi ad Haramacida e Kauai.

Da Haciogi si parti il 26 a mezzodi, e toccando Hascimoto e Kiso, si giunse alle 5½ ad Haramacida, lontano 5 ri.

Haramacida è piccolo villaggio, composto di 100 case e 340 abitanti; il suolo della campagna produce riso, biade e thè. La coltivazione dei bachi è fatta per piccole partite e non in tutte le case; l'unico seme che si alleva è quello di Giosciu, e ciò non di meno i bozzoli visti erano brutti assai; quest'anno i pochi coltivatori di bachi non facevano un sol cartone di seme riprodotto pel commercio, per i motivi stessi che ad Haciogi.

In quelle case dove s'erano allevati bachi, le donne stavano filando il loro prodotto di bozzoli, seduti davanti la porta delle loro abitazioni e cogli stessi sistemi descritti a Maibasci: fuorchè, invece di vedere le rotelle che, a mezzo del manubrio, mettono in movimento i naspi e lo zetto addentarsi fra loro, qui il movimento era prodotto da una cordicella, che passava da una ruota all'altra.

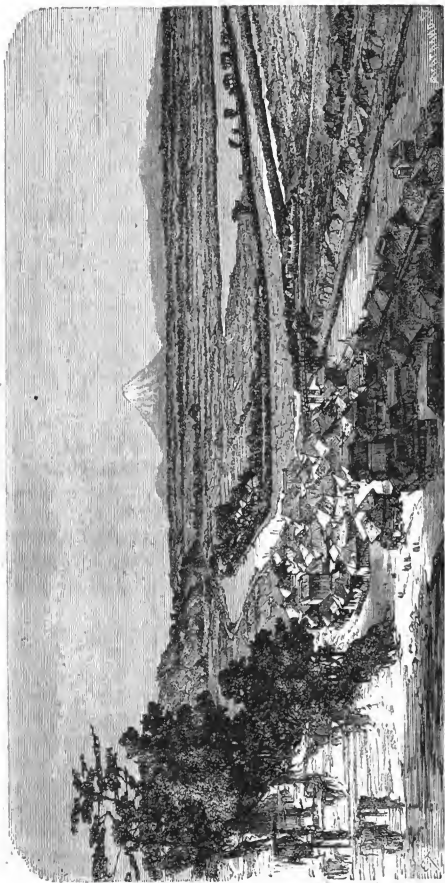
Il dì 27, lasciammo Haramacida verso l'ora pom.; e dopo breve sosta in un tempio detto *Engio* nel villaggio di Tszuruma, giungemmo alle 3½ a Kauai, altro piccolo villaggio, che dista soli 2 ri da Haramacida.

Kauai giace disperso sul pendio di due colline, al fondo di una valletta che è chiusa da queste, ed è abitato da soli contadini.

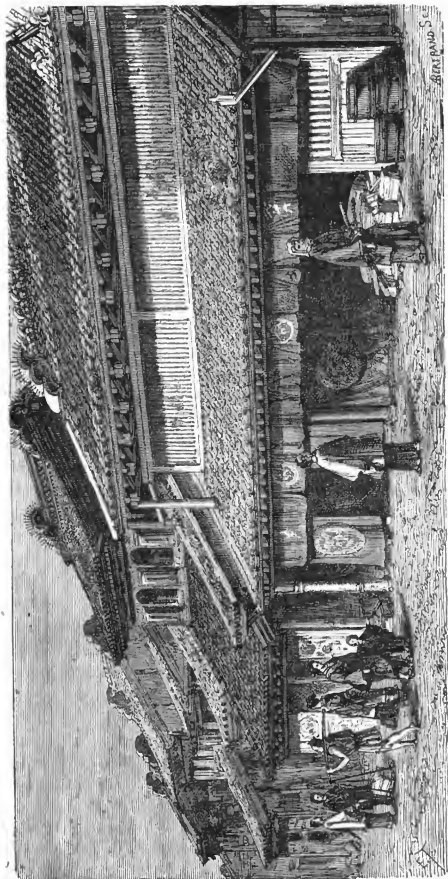
Non trovandosi colà un'abitazione abbastanza vasta per noi, fummo alloggiati in un tempio, che provvisoriamente era stato fatto sgombrare dai bonzi e suddiviso con telai di carta e paraventi.

Come i Giapponesi allevano gli Yamamayu.

Nei dintorni di Kauai si fa buon raccolto di biade e di legumi di diverse specie: l'educazione del baco è poco calcolata, ed in piccole quantità allevansi gli yamamayu. Trovammo un certo numero di questi abbandonati fra i boschi di quercia, ad onta che a poca distanza di là un contadino ne facesse accurata coltivazione. Nella prima quindicina di aprile, se la temperatura è regolare, egli stende il seme sopra una stuoia, e il lascia schiudere naturalmente; man mano che nascono i bachi, li colloca sopra rami di quercia che, staccati dal tronco,



Homura, sobborgo di Yokohama.



Una via di Penten-Tori, a Yokohama.

tiene in un recipiente d'acqua. Durante le due prime età, continua a nutrirli con questo sistema, cambiando ogni giorno l'acqua dei recipienti. Per trasportare i bachi dai rami secchi sui freschi, egli stacca dai primi le foglie sulle quali stanno gli animaletti, e le pone sui rami verdi, ai quali il baco s'attacca subito.

Dopo la seconda muta, il yamamayu essendo già robusto, il coltivatore lo colloca senza alcun timore su giovani querce; alte circa 3 metri, che stanno attigue alla sua abitazione; abbandonati così a loro stessi per tutto il resto del tempo sino a bozzolo fatto, i bachi non richiedono altre cure che quelle d'essere protetti contro l'avidità degli uccelli. Nelle epoche di temperatura troppo asciutta, a mezzo di una pompa fatta di bambù, si spruzzano con acqua gli alberi 1, o 2 volte al giorno.

Attraversando quattro età, cioè dopo 60 o 65 giorni dalla loro nascita, incominciano a fabbricare i loro bozzoli, i quali poi raccolti vengono disposti entro larghe ceste; le farfalle escono dopo 36 o 38 giorni, s'accoppiano da loro sole, ed attaccandosi al paniere, la femmina vi depono circa duecento uova. Il bozzolo delle femmine è molto più rotondo e più grosso di quello del maschio, che ha la forma ovale allungata.

Il filo del yamamayu è poco usato dai Giapponesi, e serve quasi esclusivamente ad ornamento delle altre stoffe; rifiutando qualunque colore, esso rimane puro e brillante come l'argento, dando ai tessuti un aspetto grazioso.

Il yamamayu, tra le differenti specie di quercia colle quali può nutrirsi, ama molto quelle dette Nara e Konungi, e di preferenza l'ultima.

La Missione parte da Kauai e ritorna a Yokohama.

Erano le 7 $\frac{1}{2}$ del dì 28, allorquando lasciammo Kauai; ed in poco meno di 3 ore, giungemmo a Odongaya, gran villaggio posto sul Tokaido nella direzione che mette al sud dell'isola. Dacchè il mikado ha intrapreso alcuni viaggi da Kioto a Yedo, questo luogo è diventato punto di sua stazione; così che fu costrutta espressamente una grande abitazione, tutta di legno bianco d'una finitezza maravigliosa: questo locale fu messo a

disposizione del Ministro d'Italia, e vi trovammo già preparati thè e dolci di diverse specie.

Semplice è l'insieme di questa stazione imperiale, ma dalla sua semplicità spicca qualche cosa di grandioso, di serio ed elegante. Tutto l'interno è pur di legno bianco, e bianchi, stellati in oro, sono i soffitti e le divisioni a slitta delle stanze; le stuoie finissime sono orlate di seta rossa, bianca o nera, secondo i gradi dei dignitarii della Corte a cui son destinate. Alla sala speciale del mikado, appartata e con poca luce, si è dato un aspetto severo, affinché il Figlio del Cielo potesse rimanere raccolto durante le sue contemplazioni.

Alle 11 ant., la Missione partiva da Odongaya, e sul mezzogiorno rientrava in Yokohama, nella residenza della R. Legazione.

Osservazioni generali.

Giunto quasi al termine del mio lavoro, prima di chiudere la relazione del nostro viaggio, credo opportuno di aggiungere alcune osservazioni sulla bachicoltura, raccolte lungo il medesimo.

Prima che i forestieri facessero l'esportazione dei cartoni seme-bachi dal Giappone, non si educava quivi che il baco a bozzolo bianco, il quale è dai Giapponesi preferito, sebbene di più difficile allevamento. I cartoni di seme a bozzolo verde, proveniente da femmina bianca fecondata da maschio giallo, son quelli che, per richiesta dei forestieri, sono ora in maggior parte fabbricati.

I Giapponesi non fanno gran caso se il cartone è mancante di seme in qualche punto è per un piccolo spazio, giacchè dicono che è difficile ottenere tutti i cartoni interamente coperti. Sono essi pure indifferenti a che il cartone contenga alcune uova già schiuse; succede talvolta, poco dopo la confezione di un cartone, di veder nascere un piccolo baco, dai Giapponesi chiamato *saide*, cioè baco nato la seconda volta da uovo non regolare. Questo fenomeno non è spiegato ancora, ma dai bachicoltori vien giudicato come una prova della buona qualità del seme.

Tengono però i Giapponesi a che le uova sieno uniformi, glutinose e stese regolarmente sul cartone.

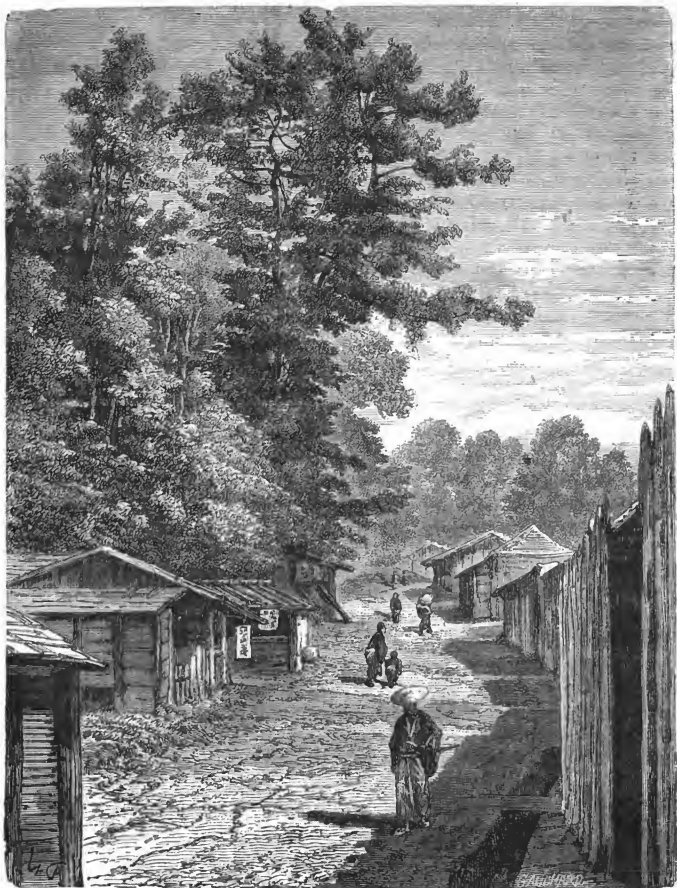
Veduta la ritrosia degli esportatori europei a prendere i cartoni non interamente coperti di seme, immaginarono i Giap-



Interpreti giapponesi.

ponesi di riempire i vuoti, sia coll'incollarvi sopra dell'altro seme, sia col farvi deporre uova da farfalle bivoltine.

Il seme a bozzolo giallo è allevato principalmente nell'Osciù e nel Giosciù.



Strada da Bente a Kanagawa, nel Giappone.

I Giapponesi hanno alcune specie di bivalenti, da essi molto apprezzate e che producono bozzoli, per qualità molto somiglianti agli annuali.

Nelle provincie di Osciu, Deua, Giosciu e Sinsciu, ogni allevatore di bachi coltiva la sua riproduzione; ma in quelle di Busciu, Iciu, Sagami, Cosciu e Setzu (dove trovasi la città di Hiego, recentemente aperta al commercio estero), non ottenendosene buon risultato, i cartoni son provveduti nelle provincie prima indicate, ed il seme che vien fatto in queste ultime è solo per vendere ai semai europei; dagl' intelligenti, però, non si compera, perchè conosciuto di nessun risultato.

Le due provincie di Scimosa e Katzusa, che chiudono la baia di Yedo, forniranno in avvenire parecchie migliaia di cartoni seme-bachi al mercato di Yokohama. L'allevamento del baco incomincia ora a prender colà forte sviluppo, ben inteso per l'avidità del guadagno. La qualità del seme è mediocre; ma quei contadini non sono ancora giunti a far disporre regolarmente le uova sui cartoni. È nelle vicinanze di Toogane, città principale della provincia di Katzusa, e di Yokaici e Narito in quella di Scimosa, che s'iniziò l'industria serica; ma incominciassi pure la coltivazione del baco da seta nel piccolo territorio di Hida, fra le provincie di Osciu e di Deua.

ESTRATTO

da un manoscritto giapponese, che serve di guida ai più esperti Bachicultori del Giosciu nell'allevamento dei loro bachi.

I migliori cartoni hanno un colore viola carico, alquanto verde e brillante; le uova sono di una grossezza uguale, ben compatta sul cartone, concave, e regolarmente sparse, senza macchie d'orina, inevitabili in alcuni anni, a cagione del clima umido; i buoni cartoni possono appena essere conosciuti dai migliori coltivatori.

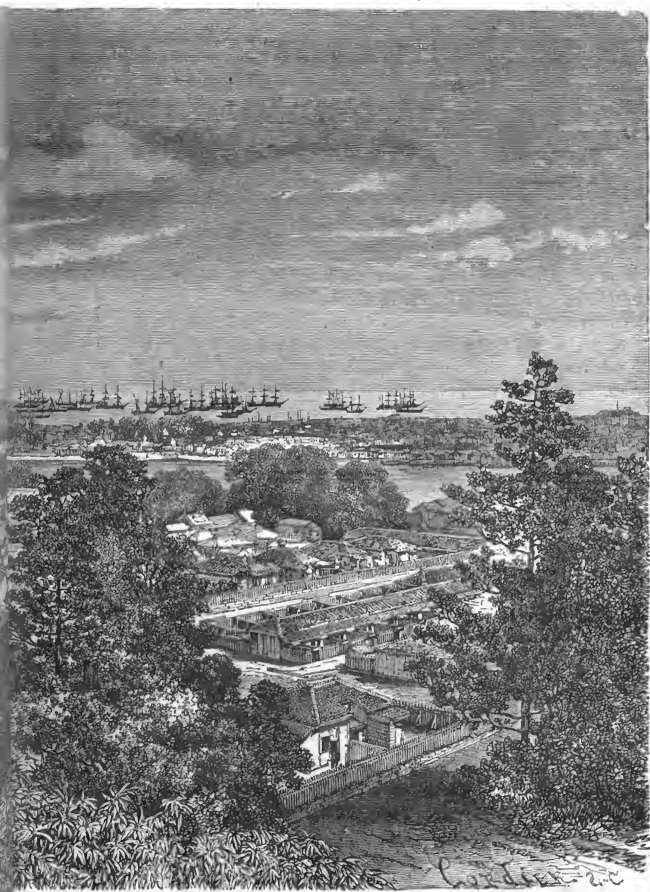
NASCITA DEI BACHI.

Quando i Giapponesi scorgono che i bachi cominciano a schiudersi, avviluppano il cartone con carta molto fine, ed al mezzodi del giorno successivo lo sviluppano, e vi spargono sopra buccie di miglio e foglia di gelso ben trita, sulla quale salgono i bachelini; dopo di che, rivoltano il cartone, al quale già legarono un filo alle due estremità, che vengono tenute da due persone, l'una delle quali batte con una verga sottile il cartone al rovescio per distaccarne i bachi, e quelli che restano li fanno cadere con una penna assai fine; e quindi somministrano loro un pasto di feglia.

1.° giorno. I bachi nati da un cartone hanno il peso di 4 a 5 mè (il mè è uguale a grammi $1\frac{3}{4}$); li spargono in una cesta,



Panorama di Benten, p. 8



ella città di Yokohama.

e loro somministrano foglia di gelso ben trita, nella misura di 8 a 4 millimetri in quadro, ed in sei pasti ogni 24 ore: la grandezza delle ceste si è di 5 $\frac{1}{2}$ su 3 sciak (uno *sciak* è uguale a metri 0,30); e così nel secondo giorno.

3.^o giorno. All'ora stessa, in cui nel primo giorno levarono i bachi nati dal cartone, aumentano tre ceste, e così un cartone ne occupa quattro della indicata misura.

Dal 4.^o al 7.^o giorno. Somministrano la foglia ai bachi come al primo giorno.

8.^o e 9.^o giorno. Stendono i filetti sui bachi, su cui spandono la foglia; e quando questi sono montati sopra, levano i filetti, che depongono in altre ceste onde poter cambiare il letto.

10.^o giorno. I bachi si dispongono al loro primo sonno; ed appena se n'accorge chi li vigila, stende sui medesimi i filetti, e vi spande la foglia; salitivi sopra, li trasportano in altre ceste, aumentandole di 4; e così occupano 8 ceste. Durante l'assopimento, i bachi devono restare molto tranquilli, puliti e bene sparsi; questo sonno lo dicono *Yasumi Ura*.

La temperatura poi, usata dai Giapponesi durante la prima età, è di 64 a 70 gradi (*Fahrenheit*); ma se questa ascende ad 80 gradi, somministrano allora ai bachi 8 pasti al giorno, invece di soli 6.

11.^o giorno. In questo giorno, una metà dei bachi trovasi assopita; i pasti vengono continuati da 6 ad 8 al giorno, ma in minor quantità di foglia, che spandono sempre piuttosto rara, che troppo ammonticchiata.

12.^o giorno. Se in questo giorno si veggono tutti i bachi dormire, sospendono di somministrar loro la foglia, ciò che chiamano *kuadomè*.

13.^o giorno. I bachi si svegliano l'80 %; ed allora riprendono la somministrazione della foglia in poca quantità; il che chiamano *fignumè*, perchè sparsa molto rara.

14.^o giorno. All'ora stessa, in cui i coltivatori hanno somministrata la foglia nel giorno precedente, i bachi tutti sono svegliati; ed allora cominciano a spandere la foglia tagliata di 5 millimetri quadri in lato; questa operazione vien detta *Kuxtskè*.

15.^o giorno. Al mezzodi, pongono i filetti sui bachi, e loro somministrano sei pasti in ventiquattr'ore.

16.^o giorno. Verso le ore 11 antimeridiane, li cambiano di cesta, ciò che dicesi *okiura*.

17.^o giorno. Proseguono a somministrare 6 pasti in 24 ore, cambiandoli anche di letto.

18.^o giorno. I bachi cominciano a dormire; ed allora i coltivatori vi pongono sopra i filetti, e li cambiano di letto; in questo giorno debbono occupare 16 ceste.

19.^o giorno. I bachi dormono del secondo sonno, e perciò i pasti vengono sospesi.

20.^o giorno. I coltivatori danno ai bachi piccolissima dose di foglia, proporzionatamente a quelli svegliati; con un buon coltivatore, i bachi debbono dormire e svegliarsi tutti ad una volta, e la temperatura non differisce mai dai 70 gradi, sia che dormano i bachi, o siano svegliati.

21.^o giorno. Alla medesima ora, in cui i coltivatori nel giorno precedente somministrano ai bachi la piccola dose di foglia, principiano i pasti regolari di 6 in 24 ore, tagliando la foglia di un centimetro per lato.

22.^o giorno. Somministrano ai bachi 5 pasti in 24 ore; ed all'ora in cui nel giorno precedente ricominciarono i pasti, pongono i filetti sui bachi, ed allorchè vi sono montati, li cambiano di ceste.

23.^o giorno. I bachi vengono ancora cambiati di letto, mediante i filetti.

24.^o e 25.^o giorno. Vengono somministrati ai bachi 5 pasti ogni 24 ore.

26.^o giorno. I coltivatori stendono i filetti sopra i bachi, sui quali spargono la foglia.

27.^o giorno. Li cambiano di letto, e li dividono in modo che occupino 32 ceste.

28.^o giorno. Vengono continuati i 5 pasti in 24 ore, lasciandoli tranquilli.

29.^o giorno. I bachi dormono del 3.^o sonno, perciò vengono sospesi i pasti.

30.^o giorno. I coltivatori spargono piccola quantità di foglia sui bachi; il che vien detto *frigunà*.

31.^o giorno. All'ora in cui, nel giorno precedente, diedero ai bachi il *frigunà*, ricominciano i pasti regolari con foglia tagliata in quadro di cent. 1 $\frac{1}{2}$ di lato; e dal

32.^o al 36.^o giorno, somministrano ai bachi 5 pasti ogni 24 ore.

37.^o giorno. Cambiano di letto i bachi mediante le reticelle

per disporli al 4° sonno; e, facendo quest'operazione, li dividono in 40 o 50 ceste, ponendone da 900 a 1,000 per cesta.

38.º giorno. Proseguono a somministrare i pasti 5 volte nelle 24 ore; e nel

39.º giorno, i bachi s'addormentano del 4.º sonno, duraturo a tutto il 41.º giorno, in cui i coltivatori ripetono il *frigunà*.

42.º e 43.º giorno. Vengono continuati 4 pasti in 24 ore, con foglia tagliata in quadri di cent. 2 $\frac{1}{2}$, per lato; e nel

44.º giorno, vengono cambiati di letto mediante le reticelle.

45.º giorno. In questo giorno e nei susseguenti 46.º e 47.º coltivatori continuano i pasti ai bachi in numero di 5 ogni 24 ore, con foglia intera, cambiandoli di letto giornalmente colle reticelle.

48.º giorno. Il corpo dei bachi diviene quasi trasparente; il che vien detto dai Giapponesi *Skiru*.

49.º giorno. La trasparenza dei bachi prosegue; e nel

50.º giorno, dev'essere generale.

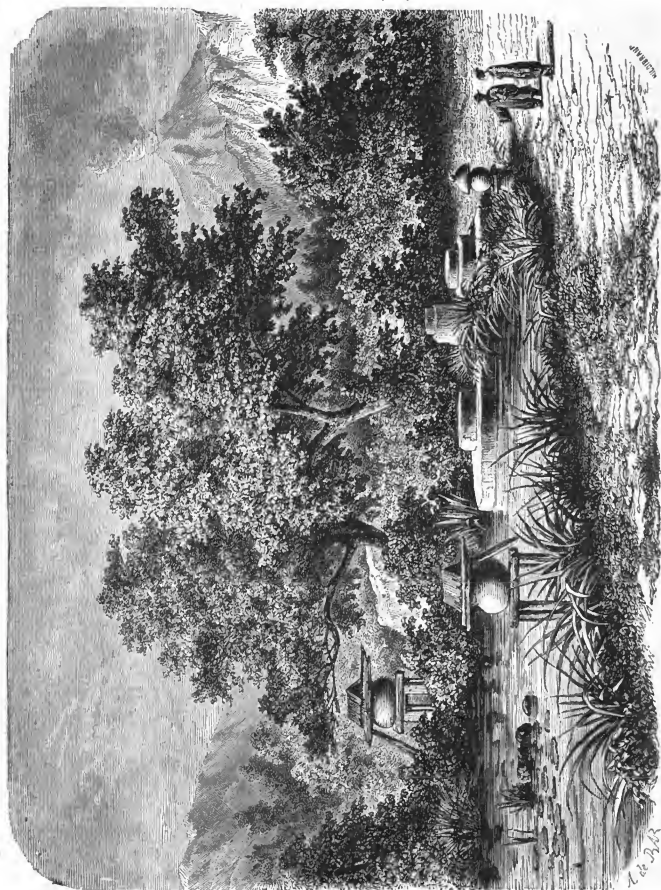
Il numero dei giorni per giungere a questo stadio dei bachi dipende assai dal clima e dalla temperatura.

Il bosco, fatto con piccoli mazzetti di paglia lunga, piegata in 5 o 6, e stesa sulle ceste, lo chiamano *Mabusci*; in ogni cesta pongono 6 mazzetti distesi, sui quali ad uno ad uno vi mettono i bachi trasparenti; una cesta contiene da 700 ad 800 bachi, che danno un prodotto di 500 a 520 mè di bozzoli. La quantità delle ceste occorrenti per imboscare con questo sistema i bachi nati da un cartone, si è di 54, 55 o 60; ed il ricavo totale dei bozzoli d'un cartone pesa da 13 $\frac{1}{2}$ a 14 kan-mè (16 kan-mè fanno 1 *pikul*, eguale a sessanta chilogrammi).

Otto giorni dopo messi al bosco i bachi, ne staccano i bozzoli, e gittano via la paglia; scelti quindi da 1,900 a 2,000 mè di bozzoli (mille mè uguale ad 1 kan-mè), li stendono regolarmente sopra una cesta; e dopo 18 o 19 giorni, escono le farfalle, delle quali occorrono da 105 a 110 per confezionare un cartone, se sono buone: in caso contrario, ne occorrono da 200 a 250.

La figura apparente d'un cartone dipende dalla temperatura e dal clima all'epoca del confezionamento.

Lo schiudimento dei bachi si effettua in 4 o 5 giorni, e son tenuti divisi in tutto il loro corso di vita; le farfalle dei bachi nati il primo e secondo giorno, i quali, avendo preceduto gli ultimi, hanno naturalmente fatto prima il loro bozzolo, escono anch'esse



Un giardino pubblico nel Giappone.

prima, e danno un seme migliore; le altre danno un seme giallo, molto chiaro.

Accade spesso che un seme scadente presenta una bella apparenza, e sta in ciò la difficoltà di conoscere i buoni cartoni.

Secondo i Giapponesi, un cartone produce in media 90 kin di bozzoli (chilog. 51,30.)

Nella provincia di Giosciu, si vende la foglia per carico di cavallo; ogni cavallo porta 225 kin, tra foglia e rami; e questo peso si paga 12 bus: si calcola che una metà sia foglia, e l'altra rami.

● Nella provincia di Sinsciu invece, si calcola che nel peso indicato vi sia solo $\frac{1}{3}$ di rami e $\frac{2}{3}$ di foglia, perchè i rami sono più piccoli; ivi la foglia, compresi i rami, costa 24 bus ogni 225 kin. Nel Giosciu si leva la foglia dai rami con un coltello; nel Sinsciu, essendo i rami molto piccoli, si toglie la foglia colla mano, facendola scorrere dall'una all'altra estremità del ramo.

Nella provincia di Deua, in cui i gelsi sono tenuti ad albero, la foglia si toglie sull'albero stesso, come nel Sinsciu, che si vende poi per sacchetti di 6 kin cadauno. Nel distretto di Neda, siccome quello che nel Sinsciu produce il miglior seme, ingrassano i gelsi con escrementi umani.

Affermano i Giapponesi che per allevare un cartone di seme occorran 1600 kin di foglia, esclusi i rami.

I buoni allevatori tengono i bachi divisi dal giorno della nascita, nè dormono mai oltre le 36 ore, e tutti insieme, ben inteso quelli della stessa età; agl'inesperti però dormono irregolarmente. Ogni qual volta la testa dei bachi si fa più rotonda, è segno che si preparano a dormire; ed è allora che vi si stendono sopra i filetti per cambiarli di letto.

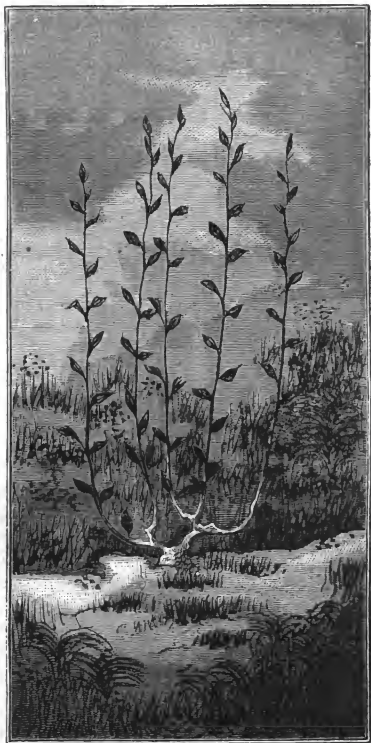
Alimentano i bachi di preferenza con foglia di gelso giovine; amano far subire ai cartoni il bagno nell'inverno; ed in tale stagione li tengono in luoghi non esposti al sud.

SISTEMA GIAPPONESE PER LA COLTIVAZIONE DEI GELSI

Per coltivare i giovani gelsi, i Giapponesi usano fare nel terreno uno scavo, nel quale introducono un ramo colle radici, tagliato da un albero da cui ne spuntano dei nuovi (*vedi l'incisione a pag. 100*); e dopo tre o quattro anni ne sono spuntati da 20 a 30.

Divenuti questi nuovi rami della lunghezza di 2 $\frac{1}{2}$ sciaiku (uno sciaiku è eguale a metri 0,30), sono atti a fare delle propagini; ma per ottenerle, li curvano sotterra nella profondità di metri 0,40 almeno (*vedi l'incisione a pag. 101*); cresciuti questi di sciaiku 5 $\frac{1}{2}$ circa in lunghezza, a partire dal punto in cui furono sotterrati, le nuove radici si sono formate, ed è questa l'epoca propizia per tagliarli (*vedi l'incisione a pagine 102 e 103*) e formarne delle nuove pianticelle; tale operazione vien fatta quando le foglie sono tutte cadute, cioè nel 10.^o mese giapponese (novembre), o nel 2.^o e 3.^o dell'anno successivo (marzo ed aprile), prima che spuntino le nuove foglie; nè mai dall'11.^o mese al 1.^o (dal dicembre al febbraio), per essere la temperatura troppo

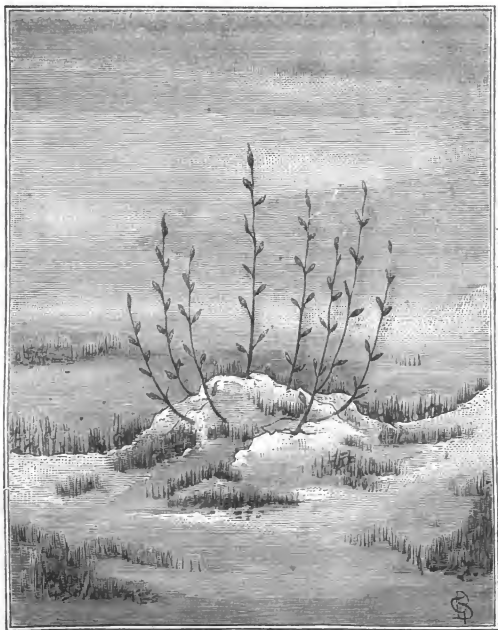
fredda; nè li piantano mai dopo spuntate le foglie, perchè i rami cessano di crescere.



COLTIVAZIONE DEI GELSI: 1.^o stato (da un'incisione giapponese).

Prima di piantare i nuovi gelsi, tagliano le radici, lasciando queste della lunghezza non maggiore di 5 centim.; quindi l'interano alla profondità di uno sciaku.

Riempito di terra lo scavo , entro cui piantarono il giovine gelso, tag'iano questo all'altezza di 5 cent. dal suolo (*vedi l'incisione a pag. 104*), e nello stesso anno spuntano due o tre rami; quindi ne l'anno susseguente questi rami aumentano di cinque o sei ,



COLTIVAZIONE DEI GELSI: 2.^o stadio (da un'incisione giapponese).

come vanno sempre più aumentando, insino al sesto e settimo anno, alla qual'epoca sono atti a dare la miglior foglia ; dopo 13 o 14 anni però, non producono più foglia buona pel nutrimento dei bachi; ed allora li tolgono per sostituirli con altri nuovi.

Alla base dei gelsi lavorano la terra, per evitare che vi cre-





(da un'incisione giapponese).

scano erbe cattive a danno dell'albero; ed in pari tempo tagliano le radici verticali (*vedi l'incisione a pag. 105*).



COLTIVAZIONE DEI GELSI: 4.° stadio (*da un'incisione giapponese*).

Appena tagliati i rami per dare la foglia ai bachi, smuovono la terra intorno alle radici; e ciò da 6 a 7 volte all'anno, cioè dal finire della primavera sino all'anno successivo, allorchè princi-

piano a germogliare; allora cessano di smuovere, perchè i gelsi ne soffrirebbero.



COLTIVAZIONE DEI GELSI: 5.° stadio (da un'incisione giapponese).

Concimano le terre tre volte all'anno, cioè sul finire dell'autunno, nella primavera e nell'estate, con fagioli od oska (sar-

delle secche), frantumando i primi in cinque o sei pezzi; in alcune località usano fagioli cotti, ma ad un tale sistema, poco plausibile, la maggior parte preferisce il concime da stalla, nella quantità di un *pikul* (60 kilog.) per ogni *tan* (un *tan* è uguale a 300 *tzubo*, ed il *tzubo* a metri quad. 3,644,281) di terreno, e per ogni concimatura.

I gelsi nel Giappone, e nei centri di grande coltivazione, occupano terreni estesissimi; sono piantati in linea retta, alla distanza di 3 a 4 *sciaku* l'uno dall'altro, ed all'intervallo di 6 *sciaku* da una linea all'altra; e gl'ingrassi sono posti nel centro degl'intervalli, entro fossette fatte in linea retta, per cui il vantaggio del concime si fa sentire egualmente dalle due parti.

F I N E.



19962

INDICE DELLE INCISIONI

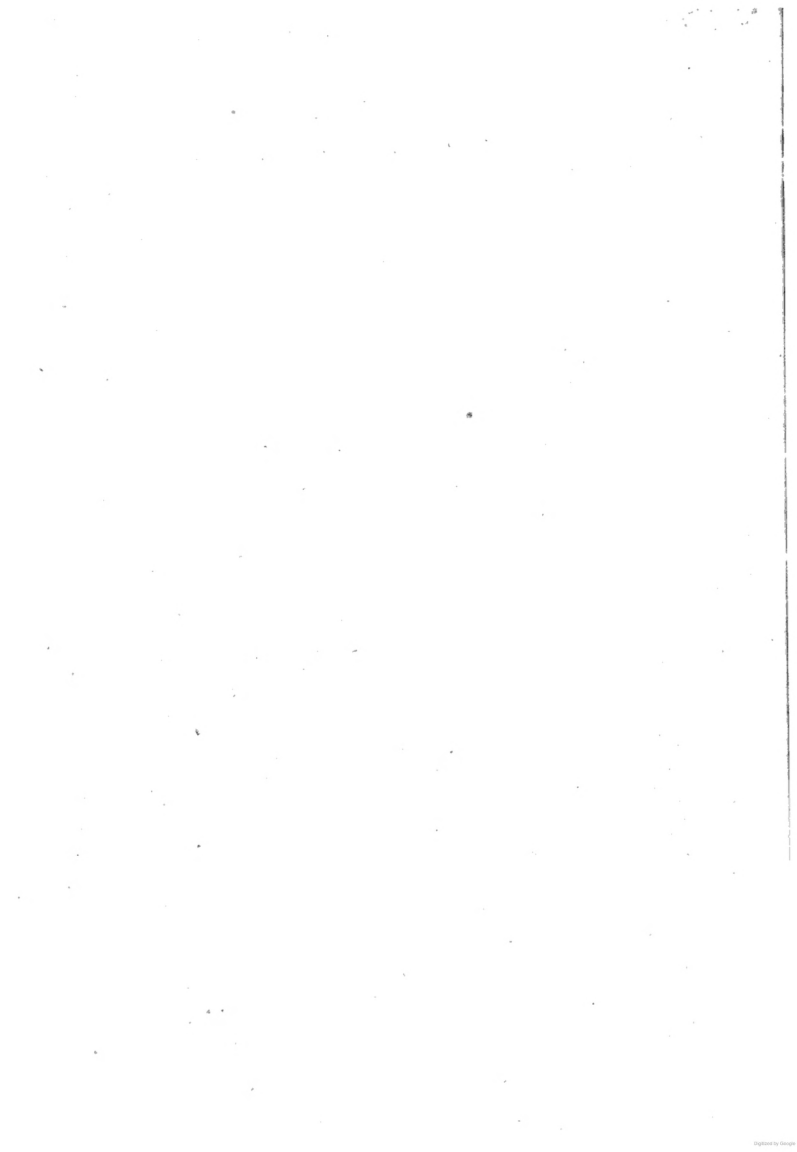
CARTA DEL GIAPPONE E DELLE ISOLE CHE NE DIPENDONO, tracciata da A. Vuillemin.

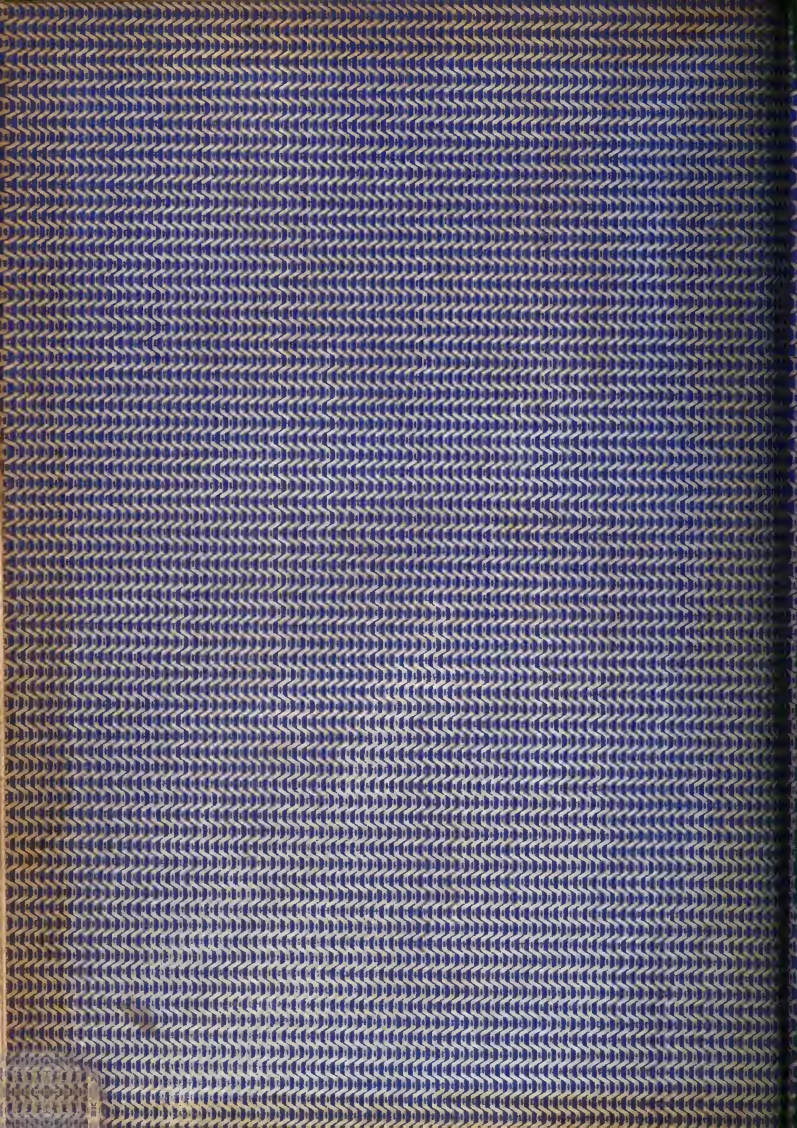
1. Veduta presa nel quartiere dei daimios a Yedo	pag. 12 e	13
2. Ufficiale dei taikūn in tenuta da città.	»	16
3. Ufficiale in tenuta di corte.	»	17
4. I betto (palafrenieri).	»	20
5. Cuoco giapponese.	»	21
6. Filatrici del cotone.	»	24
7. Mondatura del cotone.	»	25
8. Un guado nel Giappone.	» 28 e	29
9. Portatori di Norimon.	»	32
10. Palanchino usato dal popolo.	»	33
11. Una guardia municipale a Yedo.	»	36
12. Un daimio in vestito da corte.	»	37
13. Coltivazione del riso nel Giappone. — L'aratura	»	40
14. — — — — — La seminazione	»	ivi
15. — — — — — La messe	»	41
16. — — — — — Il raccolto	»	ivi
17. Yakunini (impiegati civili e militari) che ritornano al quartiere.	»	44
18. Un governatore giapponese.	»	45
19. Pagoda di Haciman.	»	48
20. Intrecciatrici di cordoni di seta, nel Giappone	»	49
21. Contadino giapponese vestito d'inverno	»	52
22. Abitante della città vestito d'inverno	»	53
23. Cavalli da soma nel Giappone	»	57
24. Corriere imperiale portatore di dispaçci, nel Giappone	»	60
25. Costumi giapponesi alla festa del tempio di Sannoō	»	61
26. Ronda notturna nel Giappone	»	65
27. Il pescatore e la garza bianca al Giappone	»	68
28. Ragazza giapponese che si dipinge le labbra.	»	69
29. Giudice istruttore al Giappone.	»	73
30. Bonzi che battono il gong e suonano i cembali	»	75
31. Un tempio buddista a Nagasaki	» 76 e	77
32. Bonzeria e boschetti di bambù.	»	80
33. Gran sacerdote buddista che si fa adorare	»	81
34. Homura, sobborgo di Yokohama.	»	84
35. Una via di Benten-Tori, a Yokohama.	»	85
36. Interpreti giapponesi	»	88
37. Strada da Benten a Kanagawa, nel Giappone	»	89
38. Panorama di Benten, parte della città di Yokohama.	» 92 e	93
39. Un giardino pubblico nel Giappone	»	97
40. Coltivazione dei gelsi. — 1. ^o stadio	»	100
41. — — — — — 2. ^o stadio	»	101
42. — — — — — 3. ^o stadio	» 102 e	103
43. — — — — — 4. ^o stadio	»	104
44. — — — — — 5. ^o stadio	»	105

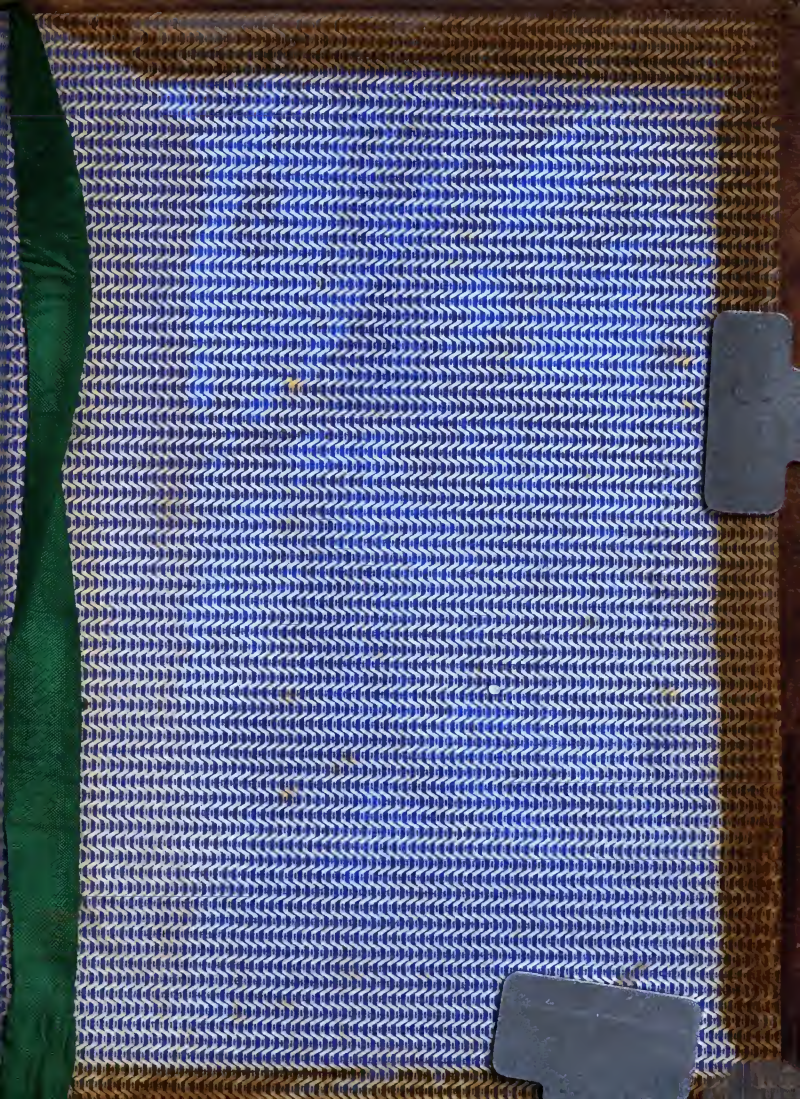
INDICE

INTRODUZIONE	pag. 7
Disposizioni e partenza della Missione	» 9
Ordine con cui viaggiò la Missione	» 11
Arrivo della Missione a Konossu	» 14
Sosta fatta a Kumagai, ed arrivo a Menoma	» 15
La Missione giunge nei distretti sericoli	» 18
Disposizione delle bacherie	» 24
Relazione dell'esperto bacologo giapponese Yoscibè	» 26
Arrivo della Missione a Scimamura	» 31
Diversi sistemi per imboscare i bachi	» 34
Distribuzione, coltivazione, e prodotti del suolo giapponese	» 35
La Missione lascia Kumagata, ed arriva a Maibasci	» 43
Come i Giapponesi filano i bozzoli	» 46
Partenza della Missione da Maibasci per Scibukana	» 47
Salita del monte Harunayama	» 50
Stabilimento balneare sul monte Harunayama	» 51
Ascensione di due picchi detti Také e Compirayama	» 54
Soggiorno in Ikauo	» 55
Partenza della Missione da Ikauo	» 56
Soggiorno della Missione a Takasaki	» 58
La Missione lascia Takasaki	» 62
Coltivazione del tabacco e del thà	» 63
Ricavo di bozzoli che i Giapponesi ottengono dai cartoni	» 64
Alcuni villaggi spopolati	» ivi
Passaggio del monte Takinomakura	» 66
Arrivo della Missione a Naguri	» 67
Bacherie di montagna	» 70
Partenza della Missione da Naguri	» 71
Ricerche intorno al baco di montagna, detto <i>Yamamayu</i>	» 72
Una notte in un tempio	» 74
Partenza da Nihogni per Haciogi	» 78
Nozioni sulle produzioni e sul commercio di Haciogi	» 79
Da Haciogi ad Haramacida e Kauai	» 82
Come i Giapponesi allevano gli <i>Yamamayu</i>	» 83
La Missione parte da Kauai e ritorna a Yokohama	» 86
Osservazioni generali	» 87
ESTRATTO DA UN MANOSCRITTO GIAPPONESE, CHE SERVE DI GUIDA AI PIÙ ESPERTI BACHICULTORI DEL GIOSCIU NELL'ALLEVAMENTO DEI LORO BACHI »	91
SISTEMA GIAPPONESE PER LA COLTIVAZIONE DEI GELSI	» 99
INDICE DELLE INCISIONI	» 107











BIBLIOTECA

III